



Bolo de maçã com cobertura de queijo cremoso

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍷 8 a 10 Porções

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 gemas
- Raspas de 1 limão
- ½ maçã ralada no ralo grosso
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de suco de laranja
- 3 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez.
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Frutas a gosto (morangos, uva, kiwi, manga) cortadas em pedaços

Modo de Preparo

Massa: Preequeça o forno em temperatura média, a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de furo central média. Bata a Manteiga Sem Sal Tirolez com o açúcar e as gemas até

obter um creme. Junte as raspas de limão, a maçã e misture.

Acrescente a farinha, o sal e o suco de laranja. Junte delicadamente as claras e o fermento.

Coloque na forma e leve ao forno por cerca de 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e desenforme sobre um prato.

Cobertura: Bata o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez com o açúcar até dissolver bem. Espalhe sobre o bolo e decore com as frutas.