BOLO DE MAÇÃ COM CANELA E CASTANHAS

INGREDIENTES

3 ovos

3 maçãs médias, bem lavadas

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

5 castanhas do Pará ou nozes

1/2 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Modo de fazer

Ligue o forno à 180° C

Unte uma forma média,com buraco no meio, com margarina e farinha. Reserve

No liquidificador, coloque

2 maçãs picadas, com cascas e sem sementes, os ovos, o óleo, o açúcar e as cascas da terceira maçã. Reserve.

Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e a canela. Misture bem e reserve.

Pique, em pedaços pequenos, a terceira maçã e as castanhas. Reserve.

Bata os ingredientes do liquidificador, de 01 a 02 minutos, até misturar bem. Não desligue. Acrescente, aos poucos, a mistura de farinhas. Continue batendo somente até misturar. Caso fique muito grossa, desligue o liquidificador e termine de misturar na mão.

Com o liquidificador desligado, acrescente a maçã e a castanha picadinhas. Misture muito bem.

Coloque na forma, leve ao forno já pré aquecido, por uns 35 minutos, faça o teste do palito. Deixe amornar, desenforme, passe um pouco de margarina derretida em todo o bolo, salpique açúcar cristal e jogue um pouco de castanhas por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13461-bolo-de-maca-com-canela-e-castanhas.html