BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ E CASTANHAS (MULTI-PROCESSADOR)

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de trigo integral

1/2 xícara de aveia

50 g de castanha-do-pará

1 xícara de açúcar mascavo

3 ovos

1/2 xícara de margarina

4 maçãs pequenas

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de canela

1 e 1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Moa as castanhas no multi-processador e reserve

Rale as maçãs (sem sementes) e reserve

Bata o açúcar com os ovos e a margarina

Acrescente o trigo, aveia, as castanhas, canela, leite e fermento e bata novamente

Misture a maçã

Coloque a mistura em forma untada, assar em fogo baixo (180° C) por cerca de 30 minutos

Obs: o trigo integral não cresce muito, mas a massa fica bem macia, e a maçã garante uma certa umidade à massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13584-bolo-integral-de-maca-e-castanhas-multi-processador.html