

BOLO DE MAÇÃ DE LIQUIDIFICADOR – O MELHOR DO MUNDO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de canela em pó

1 pitada de sal

3 ovos

3 maçãs grandes

1 xícara de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Unte e polvilhe com farinha um tabuleiro médio (23x35), ou uma fôrma de buraco no meio.

Em uma tigela grande, peneirar a farinha e o açúcar. Juntar os demais ingredientes secos. Reservar.

Descascar as maçãs, reservando as cascas. Picar em cubinhos.

Bater no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas da maçã.

Juntar essa mistura na tigela com os ingredientes secos e misturar delicadamente.

Junta as maçãs picadas, misture e despeje na assadeira.

Asse por cerca de 40 a 50 minutos em forno médio.

Depois de pronto polvilhar açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13793-bolo-de-maca-de-liquidificador-o-melhor-do-mundo.html>