

BOLO ALEMÃO DE MAÇÃ, UVAS E CANELA

INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco
- 5 maçãs cortadas em cubos sem casca
- 5 cascas de maçã
- Canela em pó
- Uvas passa ou cerejas cortada em cubos ou mirtilos
- 2 xícaras de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo de leite
- 1/2 copo de óleo
- Coco ou nozes
- Fermento químico ou a versão do biológico

MODO DE PREPARO

Bata todos os líquidos.

Acrescente os ovos e o açúcar bata tudo.

Depois, adicione 2 xícaras de trigo, 1 colher bem cheia de canela em pó e 1 colher bem cheia de fermento.

Coloque a massa em uma forma e despeje as nozes ou coco.

Coloque muita uvas passa e os cubinhos de maçã.

Prepare uma massa de açúcar mascavo, manteiga e trigo (o dobro de trigo para a manteiga e o açúcar) e jogue por cima dos cubinhos de maçã para preparar a crosta da cuca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13829-bolo-alemao-de-maca-ucas-e-canela.html>