

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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