

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-uvas-e-canela.html>