

BOLO DE CASCAS DE MAÇÃ

INGREDIENTES

2 maçãs médias

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs e coloque as cascas, os ovos e o óleo no liquidificador. Bata por 5 minutos.

Adicione o restante dos ingredientes, menos as maçãs, e por último adicione o fermento em pó.

Coloque a massa em uma forma untada com farinha de trigo e margarina.

Antes de colocar no forno, corte as maçãs em tiras e coloque por cima da massa. Polvilhe a canela em pó e leve a massa para assar em forno a 130º C por 35 minutos.

Assim que assado, polvilhe açúcar refinado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15306-bolo-de-cascas-de-maca.html>