BOLO DE MAÇÃ SEM AÇÚCAR E SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

3 maçãs médias

3 ovos grandes

3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de leite

1 pacote de passas (200 g)

casca de 4 maçãs médias

1 colher (sopa) de canela

2 xícaras (chá) de farinha de aveia

1 colher (sopa) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as passas, cascas, ovos, leite e canela

Bata por 5 minutos

Numa tigela, coloque a farinha da mistura do liquidificador e misture bem

Acrescente o fermento e misture suavemente

Acrescente as maçãs em cubos e misture levemente

Asse por 45 minutos ou até espetar uma faca e sair limpa

Forno preaquecido a 200º C

Se não tiver as cascas de 4 maçãs, pode ser feito utilizando 2 xícaras de passas ao invés de 1 pct

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1535-bolo-de-maca-sem-acucar-e-sem-farinha-de-trigo.html