

BOLO DE MAÇÃ E CANELA

INGREDIENTES

4 ovos

1 pote de iogurte natural com mel

1 pote de óleo (utilize o pote de iogurte como medida)

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de canela

3 maçãs fugi picadas com casca

MODO DE PREPARO

Unte a forma com manteiga e polvilhe farinha ou açúcar e canela (pode ser uma forma redonda média ou com furo central).

Pique as maçãs em quadrinhos e reserve.

No liquidificador, coloque os ovos, iogurte, óleo e açúcar até ficar homogêneo.

Em uma vasilha, coloque a farinha, a canela e o fermento, e misture.

Misture a parte líquida na vasilha.

Por último, misture as maçãs na massa e coloque na forma.

Leve ao forno a 180º C de 30 a 40 minutos.

Se quiser, polvilhe açúcar e canela após desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15397-bolo-de-maca-e-canela.html>