

BOLO DE MAÇÃ INTEGRAL

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar (pode ser mascavo ou de coco)

1 xícara de azeite (pode ser substituído por óleo de coco ou margarina)

2 maçãs inteiras descascadas

Cascas de 2 maçãs

1 xícara de aveia

2 xícaras de farinha de trigo integral

2 colheres de fermento

1 colher de essência de baunilha

1 colher de canela em pó

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as cascas de maçã, o açúcar, os ovos e o azeite, e bata até obter uma mistura homogênea, reservando em seguida.

Em uma vasilha, coloque a farinha integral, a aveia e o fermento, e logo após acrescente a mistura do liquidificador.

Adicione as maçãs picadas com essência de baunilha e a canela em pó e misture bem.

Após tudo estar misturado, unte uma forma e coloque para assar em forno com temperatura média por cerca de 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16008-bolo-de-maca-integral.html>