

BOLO DE MAÇÃ SUPER FOFO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

- 8 maçãs fuji médias
- 4 ovos
- 1 colher de chá de canela (massa) + 1 colher (chá) para cobertura
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (cobertura)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 02 maçãs sem casca, os ovos, o açúcar e o óleo.

Em uma tigela grande, misture o conteúdo do liquidificador, com a farinha e as 6 maçãs sem casca e picadas.

Misture com uma colher de pau.

A massa fica bem líquida.

Acrescente o fermento.

Coloque em uma assadeira de buraco, grande, untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido, 180° C, na segunda grade do seu forno.

Demora cerca de 50 minutos de forno.

Espere esfriar, desenforme e polvilhe o açúcar de confeiteiro misturado com a canela.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16068-bolo-de-maca-super-fofo-e-molhadinho.html>