

BOLO DE MAÇÃ COM AVEIA

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 4 maçãs com casca picadas em cubinhos
- 3/4 xícara de aveia em flocos grossos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira em velocidade alta, bata a margarina, os açúcares e os ovos até formar um creme.

Junte a canela e a baunilha, em seguida acrescente a farinha de trigo e a aveia e misture até formar uma mistura homogênea.

Adicione o fermento e misture.

Com uma espátula, misture as maçãs e uva passas.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central e leve ao forno por 40 minutos a 180º C, e, se necessário, mais 10 minutos a 220º C para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16588-bolo-de-maca-com-aveia.html>