

BOLO DE MAÇÃ COM CANELA E UVAS PASSAS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de maçã ralada
- 1 colher (sopa) de canela
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 ovo inteiro
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Uvas passas a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a margarina, o açúcar, a farinha de trigo e a canela em pó, e reserve.

Em outro recipiente, bata bem o ovo e acrescente o leite e a maçã ralada.

Despeje a mistura líquida no recipiente reservado e misture.

Acrescente as uvas passas, e por último o fermento em pó.

Em seguida, coloque a massa em forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17237-bolo-de-maca-com-canela-e-uvras-passas.html>