BOLO DE MAÇÃ COM FRUTAS SECAS

INGREDIENTES

3 maçãs médias picadas

1 xícara de açúcar

½ xícara de óleo

2 ovos

½ xícara de passas sem sementes

½ xícara de castanha do pará picada

¼ xícara de ameixas secas sem caroço, picadas

¼ xícara de damascos picados

1 colher sopa de canela em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato

1 copo 200 ml iogurte natural nolac

1 colher (chá) de fermento em pó

açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem as maçãs, o açúcar, o óleo, os ovos, as passas, as castanhas, as ameixas, os damascos e a canela em pó.

Acrescentar a farinha de trigo, o bicarbonato e o iogurte, e continuar mexendo até obter uma massa homogênea.

Por último, acrescentar o fermento e mexer levemente.

Despejar em forma de pudim, untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido, a 180° C por aproximadamente 1 hora ou até que fique dourado e enfiando um palito, este saia seco.

Desenforme, salpique açúcar e canela, deixe esfriar e sirva com sorvete de creme (opcional).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17844-bolo-de-maca-com-frutas-secas.html