

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>