

BOLO DE MAÇÃ DA FAZENDA

INGREDIENTES

- 4 maçãs com casca
- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de aveia
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de canela em pó
- 4 unidades de castanha-do-Pará
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Descasque uma maçã e reserve a casca.

Corte essa maçã em cubinhos e reserve.

Em um recipiente grande coloque os seguintes ingredientes: farinha de trigo, aveia, açúcar mascavo, açúcar e canela em pó, reserve.

Bata no liquidificador a casca da maçã que você reservou previamente, com o óleo, ovos, castanhas-do-Pará e 3 unidades de maçã picada.

Quando a mistura se tornar homogênea, transfira para o recipiente reservado com os ingredientes secos e misture bem.

Por fim, acrescente o fermento à massa.

A primeira maçã que foi descascada, picada em cubinhos e reservada deve ser colocada na assadeira untada com manteiga açúcar, canela e um pouco de farinha.

Acrescente a massa na forma untada.

Leve para assar no forno preaquecido durante 40 minutos a 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18635-bolo-de-maca-da-fazenda.html>