

BOLO DE MAÇÃ E QUINOA

INGREDIENTES

6 ovos
3 colheres de manteiga ou margarina
2 xícaras de adoçante de forno e fogão
1 copo tipo requeijão de leite
1 colher (chá) de fermento
2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de farinha de quinoa
2 maçãs picadas
1 colher (chá) de canela
1 colher (chá) de cravo em pó

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve.

Em uma tigela coloque o açúcar e a manteiga bata até formar um creme.

Adicione as gemas uma a uma e adicione a canela e o cravo em pó.

Misture as farinhas e o fermento.

Adicione as farinhas ao creme de gemas, manteiga, açúcar, cravo e canela intercalando com o leite misturando bem.

Pique as maçãs e acrescente a massa.

Adicione as claras em neve e misture delicadamente.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Asse em temperatura moderada (180 a 240° C), por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18854-bolo-de-maca-e-quinoa.html>