

# BOLO DE MAÇÃ FUJI

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de óleo  
3 ovos grandes  
4 maçãs fuji descascadas (reserve as cascas)  
1 colher (sopa) de fermento  
1 colher (chá) de canela em pó  
açúcar de confeiteiro para salpicar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata, por 2 minutos, os ovos, o óleo, o açúcar, 1 das 4 maçãs e as cascas reservadas.

Pique as outras 3 maçãs e misture a canela, depois misture a 1/2 xícara de farinha e coloque numa peneira para retirar o excesso de farinha.

Coloque a a mistura batida, no liquidificador, numa vasilha.

Misture bem a outra metade da farinha.

Adicione o fermento e misture delicadamente.

Coloque as maçãs picadas e enfarinhadas, misture bem.

Despeje numa forma de furo central untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido por 45 minutos em temperatura de 220° C.

Retire do forno e desenforme morno.

Salpique o açúcar de confeiteiro e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20840-bolo-de-maca-fuji.html>