

# BOLO DE MAÇÃ COM CANELA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

3 maçãs (descascada e picadinho)

3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar cristal

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 colher (sobremesa) de canela em pó

1 colher (sobremesa) de nós moscada

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

## MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs, pique-as em pedaços pequenos e reserve as cascas.

Em um refratário, adicione as maçãs picadas e acrescente a elas 2 colheres de farinha de trigo, mexendo bem para envolver-las (isso evitará que os pedaços de maçã se depositem no fundo da massa).

Bata no liquidificador as cascas das maçãs, os ovos, a canela, a nós moscada e o açúcar.

Após bater bem os ingredientes e obter uma mistura homogênea, acrescente o fermento em pó.

Adicione as 2 xícaras de farinha de trigo às maçãs picadas, acrescente a mistura do liquidificador e misture bem.

Unte uma assadeira com furo central com margarina e açúcar, despeje a massa e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Depois do tempo marcado, faça o teste do palito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21574-bolo-de-maca-com-canela-de-liquidificador.html>