

BOLO DE MAÇÃ COM CANELA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 3 maçãs (descascada e picadinha)
- 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 envolvê-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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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