BOLO FIT IOGURTE MAÇÃ E CANELA

INGREDIENTES

1 copo de iogurte natural

1 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de farinha de trigo integral

2 colheres (sopa) de manteiga becel

1 xícara de açúcar orgânico (ou refinado)

2 ovos

1 colher de canela em pó

250 ml de leite

1/2 colher (chá) de fermento em pó

2 maçãs maduras grandes picadas em cubos (acrescente 1 colher de açúcar para soltar a água e reserve)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o ovo e a manteiga e acrescente o açúcar até formar um creme.

Em seguida, acrescente o iogurte e bata novamente.

Acrescente a farinha de trigo, a farinha integral, a canela e bata.

Depois de bater todos os ingredientes, acrescente aos poucos o leite sem deixar a massa mole demais.

Desligue a batedeira e adicione a maçã em cubos com a massa mexendo até incorporar todo a maçã na massa.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, de 35 a 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22145-bolo-fit-iogurte-maca-e-canela.html