

BOLO DE MAÇÃ, CANELA, CASTANHA E UVAS-PASSAS

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

2 maçãs

100 g de castanha-do-pará

100 g de uvas-passas

1 colher (sopa) de canela em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar e a canela.

Em seguida, acrescente aos poucos a farinha de trigo e vá batendo até obter uma mistura homogênea.

Por último, misture o fermento em pó, as maçãs picadas, a castanha e as uvas-passas.

Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22175-bolo-de-maca-canela-castanha-e-uvas-passas.html>