

BOLO SUPER FÁCIL DE MAÇÃ COM NOZ-MOSCADA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 e 1/3 xícara de açúcar

2 maçãs grandes

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento

1 xícara de óleo

1 colher (chá) de canela

1 pitada de noz-moscada

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs, retire as sementes, reserve as cascas e pique 3/4 de uma delas.

Bata no liquidificador por 1 minuto o óleo, ovos, 1 e 1/4 da maçã, as cascas, o açúcar, a canela e a noz-moscada.

Acrescente a farinha e bata por mais 1 minuto.

Acrescente o fermento e bata um pouco mais, só para misturar.

Unte uma forma retangular com óleo e farinha e despeje a massa.

Coloque por cima da massa os 3/4 da maçã picada e leve ao forno preaquecido 180° C, por 1 hora aproximadamente.

Faça o teste do palito para verificar se a massa está assada.

Deixe esfriar em cima do fogão, fora de corrente de vento pra ficar fofinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23574-bolo-super-facil-de-maca-com-noz-moscada.html>