

BOLO DE MAÇÃ COM SORVETE

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de maçãs cortadas e cubos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos batidos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de nozes picadas(opcional)
- 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture as maçãs, o açúcar, o óleo e os ovos batidos.

Acrescente a farinha, as nozes, o bicarbonato, a canela e o sal.

Distribua em uma assadeira untada com manteiga e asse em forno preaquecido a 200º C durante 1 hora.

Sirva quente ou frio acompanhado com sorvete (opcional).

Dica: para variar o sabor, substitua a maçã pela mesma quantidade de banana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24014-bolo-de-maca-com-sorvete.html>