

BOLO DE MAÇÃ COM NOZES E GRANOLA

INGREDIENTES

2 maçãs vermelhas
1 xícara de açúcar
100 g de margarina derretida
2 ovos inteiros
canela em pó
100 g de uva passas
nozes picadas
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (café) de bicarbonato de sódio
2 xícaras de granola

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno numa temperatura de 180º C.

Bata no liquidificador: ovos, margarina, açúcar, farinha de trigo, uma pitada de canela em pó e, por último, o bicarbonato de sódio.

Unte uma forma de buraco com margarina e farinha de trigo.

Num recipiente, coloque as maçãs picadas e descascadas (as cascas podem ser colocadas para bater junto com os outros ingredientes) no liquidificador com a granola, as passas, as nozes picadas e uma pitada de canela (as passas, as nozes e a canela sempre são opcionais).

Com uma colher, misture a massa (do liquidificador) com as maçãs picadas (nozes, passas e canela - opcionais).

Coloque na forma e no forno a 180º C.

Assim que a massa começar a crescer, baixe a temperatura para 150º C.

As temperaturas podem variar de acordo com a potência do forno, mas o ideal é deixar no fogo alto/médio e depois passar para o médio/baixo.

Coloque um palito e quando a massa não grudar, estará pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24505-bolo-de-maca-com-nozes-e-granola.html>