

BOLINHO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

4 maçãs fuji

suco de 1 limão

3 ovos

1 xícara de óleo de girassol

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

manteiga para untar

farinha de trigo ou açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs, corte em cubos pequenos e reserve as cascas.

Em um recipiente, coloque os cubos de maçã de molho em água com limão para não escurecerem.

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, metade da medida de açúcar, as cascas de maçã e reserve.

Em um recipiente, misture os cubos de maçã com a outra metade do açúcar, a medida de canela e reserve.

Peneire a farinha de trigo e reserve.

Misture os cubos de maçã com o creme de ovos e óleo e adicione aos poucos a farinha de trigo e o fermento até estarem completamente incorporados.

Despeje a massa em uma assadeira de 25 cm de diâmetro untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo ou açúcar.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, até que um palito saia limpo ao ser espetado na massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25608-bolinho-de-maca.html>