

CUPCAKE INTEGRAL DE MAÇÃ COM CANELA

INGREDIENTES

- 3 maçãs sem caroço
- 1 ovo inteiro
- 1/2 xícara de aveia em flocos finos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha integral
- 1 xícara de farinha branca
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1/2 xícara de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque as maçãs em um processador e triture o máximo possível.

Bata as claras em neve, acrescente a gema e continue batendo.

Junte a maçã, o ovo batido, o açúcar, o óleo e mexa bem.

Acrescente o iogurte natural, as farinhas, a aveia, a canela e por último o fermento.

Disponha a massa em formas para cupcakes e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26002-cupcake-integral-de-maca-com-canela.html>