

BOLO ESPECIAL DE MAÇÃ

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo branca
1/2 xícara de farinha de trigo integral
1/2 xícara de farinha de aveia
1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo ou demerara
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) rasa de canela em pó
50 g de castanhas do pará bem picadinhas
1 xícara de óleo
3 ovos
2 maçãs grandes ou 3 pequenas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, despeje todos os ingredientes secos, misture e reserve.

Descasque as maçãs e coloque as cascas no liquidificador.

Pique as maçãs em quadradinhos, coloque metade na tigela com os ingredientes secos e metade no liquidificador com os ovos e o óleo.

Bata bem até virar um creme homogêneo.

Misture com os ingredientes secos e leve para assar em forno médio, (em uma forma untada de buraco no meio) por cerca de 45 minutos ou até dourar (pode fazer o teste do palito).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26141-bolo-especial-de-maca.html>