

BOLO DE MAÇÃ E BANANA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar comum (para a massa)
- 1 xícara de açúcar mascavo (para a massa)
- 1/2 xícara de açúcar comum (para a calda)
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de essência de baunilha
- 3 ovos
- 3 maçãs grandes
- 5 bananas
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C por 5 minutos.

Unte e polvilhe com farinha um tabuleiro médio ou uma forma de buraco no meio.

Faça uma calda com 1/2 xícara de açúcar e despeje no fundo da assadeira.

Corte as bananas em rodelas e distribua no fundo da assadeira.

Descasque as maçãs, reservando as cascas e pique o restante da maçã em cubinhos.

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, as cascas da maçã, a essência de baunilha, a canela em pó, o sal, o açúcar comum e o açúcar mascavo.

Em uma tigela grande, misture a farinha e o fermento (pode ser batido à mão ou na batedeira).

Junte as maçãs picadas e misture delicadamente.

Asse por cerca de 40 a 50 minutos em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26586-bolo-de-maca-e-banana.html>