

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 180º 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 rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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