

PÃO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

2 ovos

1/4 xícara (chá) de manteiga amolecida (50 ml)

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher de (chá) de canela em pó

1 e 1/2 colheres de (chá) de aveia em flocos finos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 maçãs verdes raladas

1/2 xícara (chá) de uvas-passas hidratadas em 1/2 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de nozes piscadas

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os ovos com a manteiga, o açúcar e a canela em pó.

Acrescentando a aveia em flocos finos, a farinha de trigo, o fermento em pó e bata bem.

Sem bater, acrescente as maçãs, as uvas-passas, as nozes e misture bem.

Unte uma forma, tipo bolo inglês, com manteiga e polvilhe com aveia em flocos finos.

Coloque a massa e deixe descansar por 30 minutos.

Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27018-pao-de-maca.html>