

BOLO GELADO DE MAÇÃ E TODDY

INGREDIENTES

- 200 g de farelo de aveia
- 2 maçãs médias picadas em cubo
- 2 ovos
- 1 colher de sobremesa de canela
- manteiga ou margarina para untar a forma
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de toddy

MODO DE PREPARO

- Coloque o forno para preaquecer a 200°C.
- Unte a forma e polvilhe farelo de aveia para não grudar.
- Em uma vasilha, misture a canela, o farelo de aveia e o toddy.
- Bata as maçãs e os ovos em um liquidificador ou mixer.
- Despeje o líquido na vasilha com os ingredientes misturados e misture novamente.
- Adicione o fermento e misture bem.
- Despeje na forma e leve ao forno por, aproximadamente, 30 minutos.
- Espere esfriar.
- Desenforme e leve à geladeira por algumas horas, ou até ficar ao seu gosto.
- É um bolo frio, portanto, a massa ficará meio úmida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28340-bolo-gelado-de-maca-e-toddy.html>