

BOLO DE MAÇÃ COM PASSAS (OU BOLO DA FORTUNA)

INGREDIENTES

3 xícaras de trigo
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 colher de margarina
2 ovos
1 e 1/2 xícaras de leite (de preferência desnatado)
2 colheres rasas de fermento em pó (Royal)
2 maçãs grandes picadas em cubos de aproximadamente 1 cm
uva passa sem semente a gosto (sugiro 120 g)
canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Pique as maçãs (retirando sementes, cabo e o centro dela), em uma tigela misture com as uvas passas e reserve.

Em um liquidificador quebre os ovos, acrescente a margarina, o leite e o açúcar e bata na velocidade de líquidos.

Em uma tigela grande coloque o trigo e despeje a mistura do liquidificador aos poucos e vá mexendo.

Acrescente o fermento em pó.

Depois da massa pronta acrescente as maçãs e as uvas passas, misture bem.

Em uma forma retangular de 35 x 22 cm untada (da maneira que preferir) despeje a mistura e polvilhe a canela.

Leve para assar em forno preaquecido, a uma temperatura de 210°C por 40 minutos, atente-se a potência do seu forno, este bolo assa no mesmo tempo que outros bolos comuns.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30581-bolo-de-maca-com-passas-ou-bolo-da-fortuna.html>