

# BOLO FUNCIONAL DE MAÇÃ

## INGREDIENTES

5 maçãs  
1 xícara de açúcar mascavo  
1/2 xícara de óleo de canola ou girassol  
3 ovos, sendo que usei 3 claras e 1 gema  
1 xícara de farinha de trigo  
1 xícara de farinha de aveia  
1 colher (sopa) rasa de canela  
1 colher (sopa) de fermento pó  
uvas passas e castanha-do-pará e nozes

## MODO DE PREPARO

Unte a forma com margarina light, açúcar mascavo e canela.

Lave e descasque as maçãs.

Coloque no liquidificador todas as cascas e uma maçã, açúcar, óleo e os ovos, bata bem e reserve.

Pique em pedaços pequenos as outras 4 maçãs e reserve.

Coloque em uma tigela o trigo peneirado, fermento, canela e farinha de aveia.

Misture delicadamente e acrescente a mistura do liquidificador, as maçãs picadas, uva passas e castanha-do-pará picadas e nozes picadas.

Se for colocar as uvas passas e castanhas coloque com os ingredientes secos e mexa, antes de acrescentar a mistura do liquidificador.

Misture tudo e coloque na forma untada.

Cubra com papel alumínio, leve ao forno por 50 minutos a 180°C .

Retire o papel alumínio e deixe por mais alguns minutinhos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31421-bolo-funcional-de-maca.html>