

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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