

BOLO DE MAÇÃ COM PASSAS

INGREDIENTES

3 maçãs grandes

3 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de uvas passas

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de canela em pó

1/2 xícara de chá de castanhas (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave bem e descasque as 3 maçãs e reserve as cascas.

Corte as maçãs em cubos pequenos, pode deixar na água com gotinhas de limão para não escurecer até o momento de usar (aí você côa, passa em água corrente para tirar o excesso do limão, dá uma secadinha rápida com papel toalha).

Misture todos os ingredientes secos (farinha, açúcar, canela) em uma tigela grande.

Acrescente as maçãs em cubos, misture muito bem até todos os cubos estarem soltos e envolvidos na mistura, as passas também, reserve.

No liquidificador bata os ovos, o óleo e as cascas das maçãs.

Misture o creme com os ingredientes secos na tigela, ficará uma massa muito espessa e pesada, pode bater em baixa potência na batedeira.

Coloque as castanhas e por último o fermento, misture bem.

Coloque em forma grande com furo no meio, untada e enfarinhada, polvilhe com açúcar por cima para ficar uma casquinha crocante.

Leve ao forno médio, pré-aquecido, por +/- 40 minutos.

Após o tempo indicado faça um furo com a faca ou um garfo, se sair limpo está pronto.

Espere esfriar um pouco e desenforme.

Informações Adicionais

Os cubos de maçã deixam o bolo muito molhadinho. O segredo é misturar os cubos e as passas nos ingredientes secos para eles ficarem espalhados por todo o bolo.

Cobertura Opcional:

Cubra com mel e Polvilhe uma mistura de 1/2 xícara de açúcar (se for de confeiteiro melhor), com 1 colher (sopa)

de canela em pó tudo peneirado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32292-bolo-de-maca-com-passas.html>