

BOLO ESPECIAL DE MAÇÃ E CANELA

INGREDIENTES

- 2 maçãs cortadas em cubo e sem casca
- 1 xícara de noz levemente assado
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de bicarbonato de sódio
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 1/4 xícara de óleo vegetal
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma pequena tigela, misture as maçãs em cubo, a baunilha, as nozes trituradas (elas devem ser assadas por aproximadamente 5 minutos no forno) e a canela. Reserve.

Em uma tigel grande, misture bem o óleo, o açúcar e os 3 ovos. Bata na batedeira por aproximadamente 5 minutos em velocidade média. Reserve.

A farinha de trigo deve ser misturada ao sal e ao bicarbonato de sódio. Após esse passo, adicione lentamente aos ingredientes líquidos batidos.

Quando você começar a colocar a farinha de trigo, a massa vai começar a ficar muito pesada. É hora de largar a batedeira e amassa-la à mão. Não se assuste com a consistência da massa.

Amasse bem. Vai lembrar um pão, mas não tenha dúvidas, você estará fazendo um bolo delicioso. Após a massa ficar homogênea, é hora de colocar as maçãs que você misturou com as nozes, a canela e a baunilha.

Esse último passo parece assustador para quem está acostumado a fazer bolos e a massa ser muito líquida. Esse é bem diferente. A massa é pesada. Nesse caso, ao adicionar a maçã, utilize uma colher de pau para lhe auxiliar na mistura delicadamente. Misture até ficar bem homogêneo.

Com a massa pronta, unte a forma com farinha de trigo e manteiga. Monte a massa na forma e coloque em um forno preaquecido a 360°C. Aguarde cerca de 1h20 e confira com um palito.

Observação: A consistência da massa é uma ótima aliada para manter os pedaços de maçãs bem distribuídos no bolo, assim, evita que os cubos estejam todos no fundo da forma no fim do cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32413-bolo-especial-de-maca-e-canela.html>