

BOLO INTEGRAL DE AVEIA E MAÇÃ (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

- 3 ovos pequenos
- 1/2 xícara de leite
- 1/3 xícara de óleo
- 1 maçã pequena
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 xícara de farinha de aveia (ou meia xícara de farinha de aveia e meia xícara de farinha de trigo integral)
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Ligue o forno e deixe ir preaquecendo enquanto unta e enfarinha uma forma com cone central.

Bata todos os ingredientes - exceto o fermento - no liquidificador até homogenizar.

Adicione o fermento e mexa delicadamente com uma colher.

Despeje a massa na forma em untada e enfarinhada.

Asse por 30-50 minutos (varia conforme cada forno) em forno moderado e preaquecido (180°C).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32744-bolo-integral-de-aveia-e-maca-liquidificador.html>