

BOLO MACAVÉIA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 100 g de margarina
- 3 ovos
- 3 xícaras de maçãs picadas
- 1 xícara de aveia
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de sopa de fermento instantâneo

MODO DE PREPARO

Pique as maçãs e reserve.

Numa batedeira ou à mão, bata o restante dos ingredientes até que fique homogêneo.

Acrescente as maçãs à massa e mexa com o auxílio de uma colher.

A massa vai ficar com uma textura diferente de um bolo comum por causa das maçãs, mas é normal.

Coloque numa forma redonda com um furo no meio, previamente untada e coloque em forno preaquecido à 220°C por cerca de 40 minutos. Pode substituir 1/3 das maçãs por uvas passas, se preferir; também pode substituir o açúcar por açúcar mascavo ou mel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33267-bolo-macaveia.html>