

BOLO DE MAÇÃ COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

300 g de maçãs picadas sem casca

100 g de uvas passas

150 g de manteiga

150 g de açúcar mascavo

150 g de farinha de trigo

3 ovos

2 colheres (sopa) de canela em pó

1 colher (chá) de noz moscada

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 1 colher de sopa de manteiga com as maçãs, a noz moscada e 2 colheres de sopa de açúcar mascavo.

Aqueça em fogo baixo até que as maçãs estejam moles e escurecidas.

Acrescente as uvas passas e reserve.

Em uma tigela, bata a manteiga amolecida com o açúcar mascavo e a canela até formar um creme.

Acrescente os ovos e misture bem.

Acrescente o conteúdo reservado da panela, a farinha e o fermento e misture bem.

Coloque em uma forma untada e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que furando com um palito, este saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36832-bolo-de-maca-com-especiarias.html>