

BOLO DE MAÇÃ MOLHADINHO SEM OVOS

INGREDIENTES

3 maçãs descascadas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento para bolo

1/2 xícara (chá) de óleo de sua preferência

1 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/3 de xícara(chá) de leite integral

1 colher(chá) de canela

Margarina e açúcar para untar a forma

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura 180ºC e deixe aquecer por 15 minutos enquanto prepara a massa.

Peneire a farinha de trigo e o fermento, reserve.

Pique as maçãs miudinhas e reserve.

Bata no liquidificador o óleo, o leite e o açúcar, reserve.

Unte uma forma com margarina e polvilhe açúcar.

Junte as maçãs picadas na farinha e misture-as.

Acrescente o creme batido no liquidificador e misture tudo delicadamente.

Derrame na forma e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos.

O ponto é quando espetar uma faca no bolo ela sair limpa.

A massa crua fica com aparência pesada, mas é assim mesmo pois a maçã solta água no cozimento.

Os ovos não fazem falta alguma no bolo, ele é maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37474-bolo-de-maca-molhadinho-sem-ovos.html>