

# 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 180°C 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>