

BOLO DE GRANOLA E MAÇÃ

INGREDIENTES

2 maçãs médias (ou 3 maçãs pequenas) cortadas em cubinhos
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de granola
1 colher de fermento
3 ovos
2 colheres de margarina ou manteiga
1 xícara de leite morno
canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o açúcar, a granola e o fermento com uma colher ou espátula.
Coloque a margarina (ou manteiga) e os ovos e misture até ficar homogêneo.
Coloque o leite morno e misture novamente até que fique homogênea.
Por último, coloque as maçãs cortadas em cubinhos e misture delicadamente.
Coloque em uma forma untada com margarina (ou manteiga) e farinha.
Leve ao forno preaquecido a 180°C por 25 minutos a 35 minutos.
Após desenformar polvilhe canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37608-bolo-de-granola-e-maca.html>