

BOLO DE MAÇÃ DA MINHA AVÓ

INGREDIENTES

180 g de farinha

180 g de açúcar

2 maçãs

4 ovos

1 iogurte natural

1 ml de óleo

3 colheres de sopa de mel

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

margarina para untar

farinha para polvilhar

MODO DE PREPARO

Comece por preaquecer o forno a 180ºC.

Descasque as maçãs, corte-as ao meio, retire as sementes e corte-as em cubos.

Numa tigela, misture o açúcar com a farinha, o fermento e a canela em pó. No liquidificador, misture os ovos com o mel, o iogurte e o óleo, ligue e deixe bater muito bem. Junte esta mistura à tigela da farinha e bata durante 5 minutos.

Verta o preparado anterior para a forma, espalhe em cima os cubos de maçã e leve ao forno durante 40 minutos.

Verifique o cozimento com um palito, retire, deixe esfriar um pouco, desenforme e sirva decorado a gosto. Fica bom polvilhado com um pouco de açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39329-bolo-de-maca-da-minha-avo.html>