

BOLO DE MAÇÃ E AVEIA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

1 xícara (chá) de aveia em flocos finos

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de nescafé

1 maçã grande, sem casca, em cubos

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar.

Acrescente os ovos, sem parar de bater, até obter um creme homogêneo.

Desligue e misture delicadamente a aveia, a farinha de trigo e nescafé.

Acrescente a maçã com o fermento em pó, mexa e despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro), untada e polvilhada com farinha de trigo.

Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC, até dourar ou até que espetando um garfo na massa saia limpo.

Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

Polvilhe com o açúcar de confeiteiro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40674-bolo-de-maca-e-aveia.html>