

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 confeitiro

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 180°C, até dourar ou até que espetando um garfo na massa saia limpo.

Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

Polvilhe com o açúcar de confeitiro e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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