

BOLO DE MAÇÃ COM CASCA E CANELA

INGREDIENTES

3 maçãs
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 ovos inteiros
Canela em pó

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs e reserve as cascas.

Pique as maçãs e cozinhe com 3 colheres de sopa de açúcar.

Quando as maçãs estiverem amolecidas, pode-se retirar do fogo e deixar esfriando enquanto prepara a massa.

No liquidificador coloque os ovos, as cascas da maçã e o óleo e bata até que desmanche bem as cascas.

Peneire a farinha e o açúcar em uma tigela e acrescente a mistura com os ovos.

Se preferir bata na batedeira.

Por último acrescente o fermento e não bata, mexa apenas para misturar.

Na forma untada e enfarinhada despeje a massa e em cima espalhe as maçãs que foram cozidas, algumas vão afundar, mas não tem problema por que fica bom demais.

Misture 3 colheres de açúcar com 1 colher de canela em pó e salpique todo bolo por cima.

Coloque no forno preaquecido a 180°C e asse por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41033-bolo-de-maca-com-casca-e-canela.html>