

BOLO RÁPIDO INTEGRAL DE MAÇÃ

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

2 maçãs

1/2 xícara de óleo

1 xícara de farinha trigo integral

1 xícara de aveia

2 xícaras de açúcar mascavo

1 colher de sopa de fermento

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs e separe a casca. Depois corte em cubinhos e reserve.

No liquidificador coloque os ovos, o óleo, o trigo, a aveia e o açúcar. Bata até ficar homogêneo. Depois coloque as cascas das maçãs e bata novamente. Por último, coloque o fermento.

Unte uma forma com manteiga e trigo. Coloque a massa e jogue por cima as maçãs em cubos, salpicando a canela. Leve ao forno pré-aquecido por, em média 50 minutos.

Dica: pode comer o bolo bem quente com uma bola de sorvete de creme! Maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43547-bolo-rapido-integral-de-maca.html>