

BOLO DE MAÇÃ COM AVEIA, CANELA E PASSAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 maçãs com cascas
3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de canela
1 xícara (chá) de aveia
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
100 g de uvas passas pretas
½ xícara (chá) de nozes moídas (opcional)
1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: ½ xícara de chá de açúcar mascavo
1 caixa de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata bem no liquidificador os ovos, a maçã e o óleo. Depois acrescente o açúcar, aveia, a canela em pó e volte a bater no liquidificador.

Em um recipiente despeje a massa batida no liquidificador e acrescente a farinha, as uvas passas, as nozes (opcional) e por último o fermento. Misture até obter uma massa homogênea.

Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve para assar no forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 30 minutos ou até que esteja dourado.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo o açúcar e o creme de leite por aproximadamente 5 minutos e despeje por cima do bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43797-bolo-de-maca-com-aveia-canela-e-passas.html>