

BOLO DE MAÇÃ DA VÓ ELSA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de açúcar normal

1/2 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

2 xícaras de trigo

4 maçãs

1 limão

1 xícara de castanhas-do-pará moída

1 xícara de uva passas

MODO DE PREPARO

Corte as Maçãs em cubinhos com casca e esprema o limão por cima e misture.

Reserve.

Bata os ovos com o açúcar mascavo, o óleo e o açúcar normal na batedeira.

Acrescente o trigo e bata mais um pouco.

Depois coloque o fermento e mexa bem com uma colher.

Acrescente as uvas passas, as castanhas-do-pará e as maçãs.

Mexa bem tudo com uma colher.

Unte uma forma com margarina e polvilhe o açúcar mascavo.

Despeje a massa na forma.

Peneire por cima da massa açúcar mascavo com canela.

Leve ao forno pré-aquecido em 180ºC / 220ºC por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44001-bolo-de-maca-da-vo-elsa.html>