BOLO DE MAÇÃ DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 maçãs

3 ovos

2 colheres (chá) de fermento

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) fermento

100 g de uva passa

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Unte uma forma com furo no meio, ou forma de sua preferência.

Descasque as maçãs , e coloque as cascas num liquidificador.

No liquidificador junto com a casca das maçãs acrescente: óleo e ovos.

Após bater bem, coloque o açúcar, e bata bem.

Coloque a farinha e a canela e bata novamente.

Após a massa estiver bem batida, coloque-a numa tigela e junto acrescente a uva-passa e o resto das maçãs picotadas e também o fermento.

Deixe assando por 40 minutos, a uma temperatura de 200°C.

Quanto menos oleosa e firme estiver a massa melhor!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44776-bolo-de-maca-de-liquidificador.html