

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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