

MUFFINS OU BOLO DE MAÇÃ SEM OVOS

INGREDIENTES

- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara de farinha integral
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 maçãs sem casca ralada
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de cravo em pó
- Essência de baunilha a gosto
- Açúcar e canela para polvilhar os bolinhos

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na batedeira, deixando o fermento por último, até obter uma mistura homogênea.

Despeje nas formas de muffin/cupcake com as forminhas próprias de papel ou na de bolo untada.

Se quiser pode enfeitar colocando pedaços de maçã em cima dos muffins/bolo ou canela em pau.

E leve ao forno pré-aquecido a 180°C até espetar o palito e sair limpo.

Depois de assado polvilhe com açúcar e canela em cima dos muffins ou do bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47847-muffins-ou-bolo-de-maca-sem-ovos.html>