

PÃO DE MAÇÃ COM PASSAS

INGREDIENTES

- 50 g de aveia em flocos
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 4 colheres (sopa) de suco de maçã
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 maçãs com casca raladas no ralo grosso
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara (chá) de passas sem sementes
- 1 envelope de fermento biológico seco (11g)
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, colocar a aveia, o açúcar, o suco, o óleo e misturar bem.

Deixar descansar por 15 minutos.

Acrescentar os demais ingredientes, inclusive a maçã ralada e sove bem.

Se for preciso, polvilhar um pouco mais de farinha de trigo para obter uma massa lisa que não grude nas mãos.

Colocar em uma forma, untada e enfarinhada.

Deixar crescer até dobrar de tamanho.

Assar em forno médio (180º) até dourar por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50889-pao-de-maca-com-passas.html>