

BOLO DE MAÇÃ COM PASSAS, CANELA E CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 3 maçãs (separar as cascas e cortá-las em cubinho)
- 1 xícara de passas sem sementes
- 1/2 xícara de castanhas de caju trituradas
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 3 ovos grandes ou 4 dos pequenos

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande coloque o açúcar, as maçãs cortadas em cubinhos, a farinha de trigo, o fermento em pó, as passas e as castanhas-de-caju trituradas, misture bem essas ingredientes e reserve.

Bater bem no liquidificador os ovos, óleo, leite e as cascas das maçãs.

Depois de bem batidos, misture nos ingredientes da tigela (misture bem).

Coloque então num pirex ou tabuleiro untado e polvilhado com farinha de trigo, polvilhe açúcar com canela por cima e leve ao forno a 180°C por 55 a 60 minutos (variando um pouco esse tempo de acordo com o tipo de forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51512-bolo-de-maca-com-passas-canela-e-castanha-de-caju.html>