BOLO DE MAÇÃ COM CANELA E PASSAS

INGREDIENTES

1 xicara de chá de açúcar mascavo

1 caixinha de creme de leite 200 g

2 ovos

1 xicara de chá de farinha de trigo integral

1/2 xicara de chá de aveia em flocos

1 colher de sobremesa de canela em pó

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 maçã pequena com casca em cubinhos

1/2 xicara de chá de uva passa

Damasco picadinho a gosto

Açúcar e canela misturados para polvilhar no final

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes em uma tigela com uma colher

Colocar em uma forma de bolo ingles untada e polvilhada com açúcar e canela

Levar para assar em forno pre aquecido por 30 a 40 minutos

Depois de assado e morno polvilhar o açúcar com canela.

Passar a maçã, a uva passa e o damasco na farinha de trigo antes de misturar na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52880-bolo-de-maca-com-canela-e-passas.html