

BOLO DE MAÇÃ COM CANELA E PASSAS

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 caixinha de creme de leite 200 g
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara 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 xícara 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 inglês 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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