

# 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>