

CHARLOTTE'S CAKE

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 copo de óleo (250 ml)
- 1/4 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/4 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 maçã
- 100 g de coco ralado (queimado)
- 1 xícara (chá) de amendoim

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, ovos (previamente batidos) e o óleo.

Adicione o suco e a essência de baunilha. Acrescente os ingredientes secos.

Misture a maçã (previamente picada), o coco queimado e o amendoim triturado.

Coloque em fôrma retangular (32 x 21 cm), untada e leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54557-charlottes-cake.html>