

BOLO DE MAÇÃ E PASSAS

INGREDIENTES

- 1 maçã grande
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de canela
- 1 pitada de cravo em pó
- 1/2 xícara (chá) de uva-passas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Rale a maçã.

Acrescente o açúcar, a manteiga, os ovos, as especiarias e o coco ralado batendo. Adicione a farinha e o fermento, mexendo ligeiramente, até que fiquem bem incorporados à massa. Cuidado para não mexer demais. Despeje numa forma média untada e asse em forno moderado por 60 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55164-bolo-de-maca-e-passas.html>