

BOLO DE MAÇÃ COM CASCA

INGREDIENTES

- 3 maçãs vermelhas
- 4 ovos (para ficar mais fofinho, mais pode ser 3 também)
- 1 xícara de óleo (240 ml)
- 2 xícaras de Açúcar (240 ml)
- 2 colheres (sopa) de leite
- 2 xícaras de trigo (240 ml)
- 1 pitada de canela
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Ligue seu forno, e preaqueça em 180° C por 15 minutos

Pegue as cascas da maçãs e as coloque no liquidificador, junto com os ovos, óleo, leite, açúcar e a pitada de canela

Pegue a mistura do liquidificador e coloque em uma vasilha, acrescente a farinha de trigo peneirando ela antes de entrar em contato com a mistura

Após misturar o Trigo, acrescente os cubos das Maçãs na massa e misture de baixo para cima e de vagar

Acrescente o fermento em pó e mexa devagar, no mesmo sentido dos cubos da maçã (debaixo para cima), até se dissolver por completo

Unte a forma com óleo, farinha de trigo, açúcar e canela (em um copo coloque um pouco de trigo, 2 colheres (sopa) de açúcar e canela a gosto e misture), salpique a mistura na forma até cobrir por completo

Coloque a massa na forma untada, asse

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1096-bolo-de-maca-com-casca.html>