

O SABOR IRRESISTÍVEL DO BOLO DE MAÇÃ ESPECIAL DA MINHA AVÓ! ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 3 maçãs

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture os ingredientes secos peneirados, exceto o fermento em pó e reserve;

Descasque as maçãs e corta-as em cubos pequenos, e reserve;

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas das maçãs;

Junte a mistura formada no liquidificador aos ingredientes secos e mexa delicadamente;

Misture bem e acrescente o fermento em pó mexendo delicadamente;

Misture as maçãs cortadas em cubos em sua massa;

Coloque a massa em uma forma redonda untada com margarina e farinha de trigo;

Leve ao forno devidamente aquecido, por aproximadamente 30 a 40 minutos;

Após desenformar o bolo polvilhe açúcar com canela em pó em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13207-o-sabor-irresistivel-do-bolo-de-maca-especial-da-minha-avo-anote-a-receita.html>