

BOLO DE MAÇÃ SEM AÇÚCAR E SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 3 maçãs médias
- 3 ovos grandes
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pacote de passas (200 g)
- casca de 4 maçãs médias
- 1 colher (sopa) de canela
- 2 xícaras (chá) de farinha de aveia
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as passas, cascas, ovos, leite e canela

Bata por 5 minutos

Numa tigela, coloque a farinha da mistura do liquidificador e misture bem

Acrescente o fermento e misture suavemente

Acrescente as maçãs em cubos e misture levemente

Asse por 45 minutos ou até espetar uma faca e sair limpa

Forno preaquecido a 200º C

Se não tiver as cascas de 4 maçãs, pode ser feito utilizando 2 xícaras de passas ao invés de 1 pct

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1535-bolo-de-maca-sem-acucar-e-sem-farinha-de-trigo.html>