

BOLO DE MAÇÃ COM PASSAS DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 maçãs

4 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras bem cheias de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara de passas sem semente

MODO DE PREPARO

Retire as cascas das maçãs

Corte as maçãs em pequenos pedaços, reserve

No liquidificador, bata as cascas das maçãs com o óleo e os ovos

Coloque em uma vasilha grande e adicione os ingredientes secos (trigo, açúcar e a canela misturados e peneirados)

Adicione as maçãs picadas e as passas

Mexa os ingredientes

Por último, coloque o fermento em pó e mexa delicadamente

Unte uma forma de bolo com furo no meio e polvilhe com trigo

Coloque a massa e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que doure

Obs

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2058-bolo-de-maca-com-passas-do-lucio-cezar.html>