

# 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  
Mexe 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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