

BOLO DE MAÇÃ COM CANELA INTEGRAL

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de açúcar demerara

3/4 de xícara de óleo (preferência de milho ou canola)

3 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha integral

3 maçãs sem casca e picadas

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) rasa de canela em pó

açúcar demerara e canela em pó para untar a forma

MODO DE PREPARO

Unte a forma com manteiga

Polvilhe açúcar demerara e canela em pó

Bata no liquidificador o açúcar demerara, os ovos e o óleo

Misture até a massa ficar uniforme

Adicione a canela e misture

Adicione o fermento e misture bem

Adicione as maçãs picadas

Leve para assar em forno preaquecido a 180

Asse a 180

O tempo de forno pode variar dependendo do seu fogão (ponto do bolo)

Quanto estiver misturando a massa fica parecendo que está pesada, que está faltando alguma coisa, mas é assim mesmo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8233-bolo-de-maca-com-canela-integral.html>