

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>