

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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