

BOLO DE MAÇÃ SIMPLES E RÁPIDO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 colher de canela em pó

3 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de fermento químico

4 maçãs

MODO DE PREPARO

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo

Lique seu forno a 180° C graus

Corte 2 e 1/2 maçãs em fatias meia lua, reserve

O restante das maçãs, corte em cubos e também reserve

Bata os ovos e acrescente o açúcar, misture bem e adicione mais o óleo até ficar uma massa homogênea

Adicione o leite e misture bem, acrescente uma pitada de sal e uma colher de canela em pó, sempre misturando bem

Acrescente na massa a farinha de trigo aos poucos e sempre misturando bem a cada xícara de trigo

Misture os cubos de maçãs na massa e em seguida, adicione o fermento químico

Deposite a massa na forma e na superfície da massa organize as fatias de maçãs, em espiral ou use sua criatividade

Leve ao forno por 40 a 45 minutos

Depois de pronto, sirva quando quiser

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4723-bolo-de-maca-simples-e-rapido.html>