

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9278-bolo-de-maca-com-canela-integral.html>