

Bolo de Maça e Passas



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)
- 1 colher (chá) de canela em pó (5g)
- ½ xícara (chá) de margarina (100g)
- 2 ovos (120g)
- ½ colher (chá) de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- ½ xícara de uvas passas (50g)
- 1 maçã sem sementes, descascada e cortada em fatias finas

Modo de Preparo

Misture 4 colheres de sopa de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** com a canela e reserve.



www.altoalegre.com.br

Bolo de Maça e Passas

Bata na batedeira a margarina, as gemas e o restante do **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** até obter um creme branco. Peneire os ingredientes secos (exceto o fermento em pó) e adicione ao creme, alternando com o leite. Desligue a batedeira. Por fim, acrescente as claras em neve e o fermento misturando delicadamente.

Coloque uma parte da massa em uma forma de 25 cm de diâmetro untada com margarina e enfarinhada, espalhe metade das maçãs e das uvas passas, polvilhe com a metade da mistura de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e canela. Coloque o restante da massa, das maçãs, das uvas passas e do **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e canela. Leve ao forno médio (180°C) por mais ou menos 40 minutos.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 1 bolo



www.altoalegre.com.br