

BOLO DE MAÇÃ COM PASSAS E CASTANHAS

Ingredientes (massa): 3 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de óleo, 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio, 1 colher (chá) de canela em pó, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de uva-passa, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de castanha de caju, 3 maçãs grandes descascadas e cortadas em cubinhos, 3 colheres (chá) de fermento em pó.

Modo de preparo: Bater bem os ovos com o açúcar. Acrescentar o óleo, o bicarbonato, a canela e misture bem. Adicione os demais ingredientes aos poucos, mexendo sempre. Despeje a massa numa forma com buraco no meio de 24cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos.

COBERTURA

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro, 4 colheres (sopa) de suco de limão.

Modo de fazer: Misture o açúcar com o suco de limão e regue o bolo ainda quente.

