

Bolo de Maçã e Passas

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ xícara (chá) de margarina
- 2 ovos
- ½ colher (chá) de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de uva passa
- 1 maçã sem sementes, descascada e cortada em fatias finas

Modo de Preparo

Bata as claras em neves e reserve. Misture 4 colheres de sopa de **Açúcar Refinado Alto Alegre** com a canela e reserve. Bata na batedeira a margarina, as gemas, a baunilha 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 canela. Coloque o restante 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 aproximadamente 40 minutos.

Tempo de preparo: 2 horas.