

Bolo de maçã sem açúcar

Ingredientes

- 3 ovos
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 maçãs raladas
- 3 peras raladas
- 3 xícaras de leite
- 1 xícara de damasco
- 1 xícara de uvas-passas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Coloque os ovos na batedeira e acrescente uma xícara de farinha de trigo. Adicione o óleo e bata novamente.

Acrescente o restante de farinha de trigo e continue batendo, adicionando, aos poucos, o leite.

Bata o damasco e as passas até obter uma mistura.

Coloque as maçãs, as peras, a mistura de damasco e as passas e mexa delicadamente.

Acrescente, por último, o fermento em pó.

Despeje a massa em forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno pré-aquecido.