

## Ingredientes

*Farinha de trigo* - 2 xícaras cheias

*Açúcar mascavo* - 1 xícara e meia

*Maçãs ácidas* - 2 picadas

*Ovos pequenos* - 3

*Margarina* - 1 tablete de 100gr

*Fermento em pó Royal* - 1 colher de sopa

*Passas brancas* - 1 xícara

*Canela em pó* - 2 colheres de sopa



*Autora:* Valéria Amaral  
02 de junho de 2014

## Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes menos os ovos e a margarina.
2. Derreter a margarina e juntar aos ovos já batidos (claras em neve).
3. Ir colocando a mistura dos ovos na mistura do pó.
4. Misturar bem devagar com colher de pau até a massa ficar bem molhadinha.
5. Untar a forma de buraco com margarina.
6. Levar ao forno baixo + ou - 40 minutos.