

# BOLO FIT DE MAÇA COM AVEIA

## INGREDIENTES

três maçãs, sendo uma com casca e duas sem casca, cortadas em cubinhos.

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo ou açúcar refinado

3 ovos inteiros

100 g de margarina

1 xícara (chá) de aveia flocos finos

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha.

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

## MODO DE PREPARO

misture o açúcar com a margarina até adquirir consistência de creme

adicione os ovos e bata na batedeira.

após apresentar um aspecto cremoso, adicione as maçãs cortadas em cubinhos e mexa com uma espátula.

adicione o trigo e a aveia, bata com a espátula até a massa ficar bem firme.

acrescente a canela em pó e misture até ficar homogênea por toda massa

por fim, adicione o fermento químico em pó e misture bem a massa.

ligue o forno e deixe pré-aquecer a 180 - 220° c.

deixe a massa descansar coberta com um pano enquanto você unta a forma redonda com furo central

deixe assar por 25 a 30 minutos ou até dourar.

espete o bolo com um palito e verifique se a massa não grudou

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16105-bolo-fit-de-maca-com-aveia.html>