

BOLO DE MAÇÃ COM AVEIA E CANELA

INGREDIENTES

3 ovos inteiros
1 xícara de açúcar
1 colher (café) de canela em pó
1/2 xícara de óleo de soja
1/2 xícara de aveia em flocos finos
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de leite (não precisa ser quente)
1 colher (sopa) de fermento químico
2 maçãs descascadas em fatias
açúcar e canela para finalizar
papel-manteiga, uso para não queimar a maçã

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na ordem de descrição.

Reserve somente as maçãs fatiadas e o açúcar.

Unte uma forma (usei uma forma redonda de 30 cm), coloque o papel-manteiga.

Distribua as maçãs fatiadas uma do lado da outra, polvilhe açúcar e canela na maçã.

Acrescente à massa do bolo, asse em forno a 180° C.

Deixe esfriar um pouco, desenforme e retire o papel-manteiga.

Polvilhe o açúcar de confeiteiro se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18499-bolo-de-maca-com-aveia-e-canela.html>