

# 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 as 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 retire o papel-manteiga.

Polvilhe o açúcar de confeiteiro se desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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