

# BOLO DE MAÇÃ INTEGRAL E FÁCIL

## INGREDIENTES

- 200 g de farelo de aveia
- 2 maçãs médias picadas em cubo
- 2 claras em neve
- 200 ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sobremesa de canela (opcional)
- margarina, manteiga ou óleo para untar a forma

## MODO DE PREPARO

- Coloque o forno para preaquecer a 180°C.
- Bata as claras em neve e reserve.
- Unte a forma e polvilhe com farelo de aveia, para não grudar.
- Reserve 200 g de farelo de aveia em uma vasilha.
- Bata as maçãs e o leite com um mixer ou no liquidificador, misture com o farelo de aveia.
- Adicione as claras em neve e misture suavemente com uma colher.
- Adicione o fermento e misture devagar.
- Adicione a canela (opcional).
- Aumente a temperatura do forno para 220°C.
- Despeje o conteúdo na forma e leve ao forno por, aproximadamente, 40 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28348-bolo-de-maca-integral-e-facil.html>