

BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ, CANELA E AVEIA

INGREDIENTES

3 maçãs

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de aveia

1 xícara de farinha de trigo integral

5 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

10 gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

Junte aos ovos, o açúcar e mexa até ficar uma massa homogênea.

Junte a aveia e a farinha de trigo integral.

Agora junte duas maçãs picadas e coloque o fermento em pó, a baunilha e a canela em pó.

Mexa bem e deixe descansar uns 5 minutos.

Unte a forma com margarina e polvilhe açúcar.

No fundo da forma coloque a maçã que sobrou cortada em fatias finas.

Coloque a massa na forma e leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos, sempre olhando para não queimar.

Ele desenforma fácil.

Para quem gosta de mais doce, ainda pode cobrir ele com açúcar caramelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49016-bolo-integral-de-maca-canela-e-aveia.html>