

BOLO DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 5 MAÇÃS
- 3 OVOS
- 100G DE AÇÚCAR (USO METADE BRANCO, METADE MASCAVADO)
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA E MEIA DE FARINHA
- 1 COLHER CHÁ DE FERMENTO
- 1 COLHER CHÁ DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Descascar e cortar as maçãs aos cubos

2. Colocar os ovos, o açúcar e o óleo na taça com o acessório misturador e programar velocidade 8, 3 minutos

3. Juntar a farinha misturada com o fermento e a canela e envolver com a espátula

4. Deitar sobre os cubos de maçã e envolver com a espátula

5. Levar ao forno pré aquecido a 180° cerca de 50 minutos
