

# BOLO DE MAÇÃ COM CANELA INTEGRAL

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de açúcar demerara  
3/4 de xícara de óleo (preferência de milho ou canola)  
3 ovos  
1 e 1/2 xícara de farinha integral  
3 maçãs sem casca e picadas  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 colher (sopa) rasa de canela em pó  
açúcar demerara e canela em pó para untar a forma

## MODO DE PREPARO

Unte a forma com manteiga  
Polvilhe açúcar demerara e canela em pó  
Bata no liquidificador o açúcar demerara, os ovos e o óleo  
Misture até a massa ficar uniforme  
Adicione a canela e misture  
Adicione o fermento e misture bem  
Adicione as maçãs picadas  
Leve para assar em forno preaquecido a 180  
Asse a 180  
O tempo de forno pode variar dependendo do seu fogão (ponto do bolo  
Quanto estiver misturando a massa fica parecendo que está pesada, que está faltando alguma coisa, mas é assim mesmo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8233-bolo-de-maca-com-canela-integral.html>