

BOLO DE MAÇÃ E CANELA

INGREDIENTES

- 1 ½ xícara de açúcar mascavo
- 3 ovos
- ½ xícara de óleo
- ½ xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 maçãs raladas
- 3 xícaras de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira o açúcar e os ovos. Bata até obter um creme homogêneo. Adicione o óleo e bata novamente. Acrescente a farinha de trigo e a canela. Continue batendo, e aos poucos adicione leite. Por último, coloque as maçãs e o fermento em pó. Mexa delicadamente. Despeje a mistura em forma untada e polvilhada com canela em pó. Leve para assar em forno preaquecido.