

Bolo de Maçã e Canela

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

4 ovos
4 maçãs
200gr açúcar
250gr farinha
125gr manteiga
1 chávena mal cheia leite
1 clh. café canela
1 clh. chá fermento

Preparação:

Misturar a manteiga derretida com o açúcar e as gemas.
Juntar depois a farinha, o fermento, a canela e o leite e mexer bem.
Partir as maçãs aos pedaços e juntar à massa.
Por fim, bater as claras em castelo e envolver delicadamente sem bater.
Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno a 180°C durante cerca de 35-40 minutos.