

# 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.