

## Bolo de maçãs e canela

### Ingredientes

Manteiga - 120 gramas

Açúcar mascavo - 1 xícara de chá

Ovos - 3

Canela - 1 colher de sopa

Casca de limão - 1 colher de sopa

Noz moscada em pó - 1 colher de café

Maçãs picadinhas - 3

Farinha de trigo - 1 xícara

Fermento em pó - 1 colher de sopa

Aveia em flocos finos - 1 xícara

Passas sem sementes - 1 xícara



*Autora:* Sandra Assumpção  
11 de novembro de 2013

### Modo de preparo

1. Bater a manteiga com o açúcar mascavo.
2. Juntar os ovos um a um e bater bem.
3. Juntar a canela, o limão e a noz-moscada.
4. Desligar a batedeira e acrescentar a maçã, a farinha, o fermento, a aveia e as passas.
5. Levar ao forno, por 30 minutos em fôrma untada com margarina e farinha de trigo peneirada.