

Bolo de Maçã

15 fatias de



Fácil de preparar

up to 10 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 2 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Canela em Pó
- 2 unidades maçãs médias
- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- ½ xícaras chá de Óleo de girassol
- 1 xícara chá de Água

Em uma tigela misture a farinha, o açúcar, o Fermento em Pó Químico **Dr. Oetker** e a canela em pó.

Descasque as maçãs e corte em cubinhos. Coloque os cubinhos na tigela e misture bem.

Em um liquidificador ou mixer, coloque as cascas das maçãs, o Aroma Baunilha **Dr. Oetker**, o óleo e a água e bata bem.

Acrescente na tigela aos poucos, misturando delicadamente.

Coloque em uma forma de cone (20 cm), untada, e leve ao forno preaquecido à 180 graus por aproximadamente 50 minutos.

Desenforme e depois de frio, polvilhe açúcar e canela.