# Bolo de Maçã com canela



| Tempo de prepado: | Rendimento: | Tipo: | Nível: |
| --- | --- | --- | --- |
| 60 min | | Pães e Bolos | Fácil |

## Ingredientes

2 xícaras de farinha de arroz Monsolí

3 ovos

3 maçãs (com ou sem casca) cortadas em pedaços

3/4 de xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento

1 colher de sopa de canela

1 maçã picadinha

2 maçãs em fatias para untar a forma

## Modo de preparo

- Em um liquidificador, bata as 3 maçãs com o óleo, ovos e açúcar.
- Em um bool, misture a farinha com o fermento e canela.
- Adicione a parte líquida e misture.
- Acrescente a maçã picadinha e misture.
- Despeje as maçãs em tiras sob a forma untada e por cima a massa de bolo.
- Leve para assar em forno preaquecido à 180 C (350 F) por aproximadamente 40 minutos.

**Veja mais receitas:**
www.solito.com.br