

# Bolo de Maçã, Aveia e Canela

## Ingredientes

- 4 ovos
- 4 maçãs cortadas em cubos
- 2 xícaras de açúcar (de preferência mascavo)
- 2 xícaras de aveia
- 5 colheres (de sopa) de manteiga
- 1 xícara de farinha de trigo com fermento
- 1 colher (de sopa) de canela em pó

## Calda (opcional):

- 3 colheres (de sopa) de achocolatado
- 3 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 colher (de sopa) de margarina
- 1 colher (de sopa) de leite

## Modo de Preparo

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo e clarificado. Adicione a manteiga continuando batendo. Desligue a batedeira e em um recipiente, adicione as maçãs, mexendo com uma colher de pau, depois a farinha de trigo, a aveia e a canela. Após bem misturado, despeje numa forma com um furo no meio untada com manteiga e farinha de trigo, e leve ao forno previamente aquecido por 30 minutos ou até que a faca saia limpa (utilizar a faca é mais interessante pois vai até o fundo do bolo podendo assim verificar se todo o bolo está assado).

Calda opcional: misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando até ferver. Fure o bolo com um garfo para que a calda penetre. Cubra o bolo ainda quente.

<http://culinariaadventista.wordpress.com/2008/06/12/bolo-de-maca-aveia-e-canela/>

