

BOLO DE MAÇÃ COM AVEIA

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de água
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara (Chá) de aveia em flocos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 maçãs médias com casca cortadas em cubos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Bater no liquidificador o leite, a água, o açúcar, as maçãs e as gemas. Em uma bacia misturar os ingredientes secos e acrescentar aos poucos o conteúdo do liquidificador e misturar até a massa ficar homogênea. Bater as claras em neve e acrescentar na massa. Despejar a massa em uma assadeira untada e enfarinhada e levar ao forno pré-aquecido.

