



BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ, AVEIA E CANELA

Ingredientes:

1 xícara (chá) de aveia em flocos finos

1/2 copo de iogurte natural (firme)

1 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

3 ovos

3 maçãs descascadas e cortadas em cubos de 1cm

1 xícara (chá) de farinha de trigo branca

1/2 xícara (chá) de Farinha de Gergelim Pazze

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 colher (chá) de canela em pó
frutas para enfeitar

Modo de Preparo:

Em uma tigela , bata o iogurte com uma xícara de chá de açúcar mascavo até obter um creme. Junte os ovos e a maçã e misture bem. Junte a aveia em flocos finos e as farinhas. Misture até obter uma massa espessa. Acrescente canela em pó e por último o fermento. Unte com óleo e polvilhe farinha numa forma com orifício central. Colo que a massa e misture meia xícara de açúcar mascavo restante, e uma colher de canela em pó e polvilhe sobre a massa do bolo ainda crua. Leve ao forno pré -aquecido (180°), asse até formar uma bonita crosta. Desenforme e enfeite com frutas. Se preferir troque e a maçã por bananas.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br