

Bolo de aniversário Rodinhas



Celebramos **13 anos** no dia 2 de outubro e queremos que a família Rodinhas festeje conosco! Para isso, apresentamos a receita especial do nosso bolo de aniversário, que poderá ser replicado nos **aniversários dos mais novos**.

Hora de juntar os seus pequenos assistentes na cozinha e confirmar que têm todos os ingredientes que vão ser necessários.

Ingredientes:

- 1 maçã pequena;
- 1 pera pequena;
- 1 ovo;
- 50g farinha de aveia;
- 50g farinha de trigo;
- 30g amêndoas;
- 1 colher de chá de fermento;
- 1 colher de chá de canela.

Como criar o bolo de aniversário mais delicioso:

Antes de iniciar a preparação da massa para este bolo de aniversário, pré-aqueça o forno a 180°C. Depois, comece por cozer a maçã e a pera e quando estiver pronto, transforme-as em puré, com recurso a uma varinha mágica ou a um garfo.

Para tornar este puré de fruta ainda mais delicioso, polvilhe-o com canela. Posteriormente, misture o puré já frio com o ovo e bata bem a mistura. Adicione as farinhas e o fermento e volte a misturar tudo muito bem.

Leve ao forno durante 20 a 30 minutos, numa forma pequena, antiaderente, e com papel vegetal no fundo, para que o seu bolo não saia colado à forma. Com a ajuda de um palito, confirme se o bolo já está cozido.

Para a decoração, aguarde que o bolo esteja frio e decore-o com cobertura de iogurte e fruta a gosto fatiada.

Informação nutricional (por fatia):

Energia (kcal):	69
Proteína (g):	2.1
Lípidos (g):	1
Hidratos de carbono (g):	13,7