BOLO INTEGRAL DE CHOCOLATE COM CANELA

INGREDIENTES

3 ovos

3/4 xícara de óleo de girassol

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de chocolate em pó

1 colher (sobremesa) de canela em pó

1 xícara de leite semidesnatado quente

2 colheres (sopa) de mel

1 colher (sopa) de fermento em pó

manteiga para untar a forma

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a farinha de trigo integral, o açúcar mascavo, o chocolate em pó e a canela; misture tudo e reserve

Coloque os ovos na batedeira e bata até obter uma mistura cremosa e aveludada

Comece a acrescentar o óleo em fio até a massa ficar bem leve

Delicadamente, misture os ingredientes secos ao creme de ovos, intercalando com o leite quente

Adicione o mel e por último o fermento

Despeje a mistura em uma forma de furo, untada e enfarinhada

Leve para assar em forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11372-bolo-integral-de-chocolate-com-canela.html