BOLO DE AVEIA VULCÃO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) e meia de aveia

2/3 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de cacau

uma pitada de sal

1/2 colher (sopa) de fermento

1 e 1/4 de xícara (chá) de leite

1 banana amassada

1 colher de chá de essência de baunilha

1 barra de chocolate quebrada ao meio (80 g)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque a aveia, o açúcar, o cacau, o sal, o fermento e bata bem.

Desligue o liquidificador, coloque o leite, a banana amassada, a essência de baunilha e bata novamente até formar uma massa homogênea

Desligue o liquidificador, distribua a massa em uma forma de 20 centímetros de diâmetro X 7 centímetros de altura, untada e enfarinhada e coloque a barra de chocolate quebrada ao meio no centro da massa.

Cubra a barra de chocolate com a massa, e leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 minutos.

Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13101-bolo-de-aveia-vulcao.html