

# BOLO DE AVEIA COM CACAU NO MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 colheres de iogurte natural
- 2 colheres de flocos finos de aveia
- 1 colher bem cheia de cacau em pó
- 1 colher rasa de achocolatado em pó
- 1 colher (café) de fermento
- 1 colher (café) de açúcar demerara (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, com a ajuda de um fouet, misture todos os ingredientes, com exceção do fermento, começando pelo ovo e iogurte.

Por fim, incorpore o fermento, misturando levemente.

Unte uma vasilha com óleo de coco e despeje a mistura (pode ser até em uma caneca tipo para caldo. Tem que ser fundinha, pois o bolo cresce)

Leve ao micro-ondas por cerca de 2 minutos, em potência alta.

Pare na metade do tempo para conferir.

Se necessário mais tempo, vá colocando aos poucos para o bolo não ficar seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13647-bolo-de-aveia-com-cacau-no-micro-ondas.html>