

BOLO DE CANELA E MEL (COM FARINHA DE AVEIA)

INGREDIENTES

- 6 colheres (sopa) de leite desnatado
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 2 ovos
- 6 colheres (sopa) de farinha de aveia
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ingredientes líquidos.

Em seguida, adicione o restante dos ingredientes, sem desligar o liquidificador, deixando o fermento por último.

Unte e enfarinhe uma forma pequena.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14200-bolo-de-canela-e-mel-com-farinha-de-aveia.html>