BOLO DE GRANOLA COM AVEIA DE LIQUIDIFICADOR RÁPIDO E FOFO!!

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de óleo

1 copo de iogurte natural (180/200 ml)

1 xícara de açúcar

1 xícara de aveia em flocos grandes

2 xícaras de granola

1/2 xícara de amido de milho

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento químico

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200º C.

No liquidificador bata os ovos, o açúcar, o óleo e o iogurte por 2 minutos.

Com o liquidificador ligado, vá adicionando a aveia, a granola, o amido e por último o trigo; bata apenas o suficiente para que os ingredientes se misturem.

Misture com uma espátula caso a massa fique muito grossa.

Com o liquidificador desligado, misture o fermento à massa com a ajuda de uma espátula.

Em uma forma untada, coloque a massa e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos ou até a superfície do bolo dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14204-bolo-de-granola-com-aveia-de-liquidificador-rapido-e-fofo.html