

BOLO DE AVEIA COM PASSAS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos
- 1 xícara (chá) de açúcar demerara
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 1/2 xícara de margarina
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de fermento
- 1/2 xícara (chá) de passas

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos inteiros, a margarina e o açúcar por 3 minutos, até ficar cremoso. Acrescente o leite e bata por mais 1 minuto até que fique bem homogêneo.

Em uma tigela, misture a farinha, a aveia, a canela e o fermento.

Acrescente os ingredientes secos ao creme, batendo no liquidificador por cerca de 1 minuto ou até que a mistura fique lisa e bem dissolvida.

Em seguida, adicione as passas e misture delicadamente.

Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar em forno preaquecido a 180º C por cerca de 30 minutos (verifique o ponto espetando um palito no centro do bolo, se sair limpo, o bolo está assado). Desenforme depois de frio, pois a massa é bem delicada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15837-bolo-de-aveia-com-passas.html>