

BOLO DE CHOCOLATE COM AVEIA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos
- 1 xícara (chá) de farinha de coco
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó 70%
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, a aveia, a farinha de coco, o chocolate e canela.

Bata no liquidificador os ovos, a margarina e o leite por 2 minutos.

Aos poucos junte os ingredientes secos e por último acrescente o fermento.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, em uma forma untada e polvilhada por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17594-bolo-de-chocolate-com-aveia.html>