

BOLO BAGAÇO ÁRABE

INGREDIENTES

2 xícaras de (chá) de aveia em flocos

2 ovos

200 ml de soro de leite (do keefir) misturado com 3 gotas de baunilha.

2 colheres (sopa) de açúcar

meia xícara (chá) de óleo de milho

400 ml de bagaço do suco de carambola (só o bagaco)

meia xícara (chá) de côco ralado fresco fino

meia xícara (chá) de leite de côco

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque todos os ingredientes menos o fermento e a farinha de aveia .

Bata bem e em uma tigela adicione a farinha e o fermento misturando bem .

Unte uma fôrma de bolo inglês com margarina e enfarinhe, coloque a massa e leve ao forno preaquecido a 180°C até dourar (aproximadamente 50 minutos).

Com o bolo ainda quente, coloque o leite de coco adoçado com um pouco de açúcar e polvilhe o coco ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17782-bolo-bagaco-arabe.html>