

BOLO INTEGRAL DE AVEIA

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de leite desnatado

1 xícara de óleo (girassol)

1 xícara de farinha de trigo integral

1 xícara de aveia ou farinha de aveia

2 xícaras de açúcar mascavo ou demerara

1 colher pequena de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata tudo (exceto o fermento) no liquidificador de 3 a 5 minutos (até que a mistura esteja uniforme).

Após esse processo, acrescente o fermento a mistura ainda no liquidificador e bata novamente por uns 20 a 40 segundos no máximo.

Unte a forma de bolo com um pouco de manteiga e aveia em flocos, pois depois de assado seu bolo ficará visualmente mais bonito.

Essa é a receita básica, use a criatividade e depois de pegar a prática vá colocando frutas, ou frutas secas, ou granola, tudo vai depender do seu gosto, só usar sua criatividade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18069-bolo-integral-de-aveia.html>