

BOLO DE PAÇOCA DO DI

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de aveia

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1/4 de xícara (chá) de óleo de canola

2 ovos

10 paçocas rolha

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

manteiga para untar a forma

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno e unte uma forma de bolo com manteiga e farinha de trigo.

Amace as paçocas com um garfo e separe.

Aqueça bem o leite no fogão ou micro-ondas.

No liquidificador, despeje o leite e os ovos.

Bata por 2 minutos.

Acrescente a paçoca, deixe bater por mais 1 minuto, misture todos os demais ingredientes, deixando por último o fermento.

Coloque a mistura de bolo na forma previamente untada e leve ao forno por 45 minutos a 180º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18522-bolo-de-pacoca-do-di.html>