

BOLO INTEGRAL COM MEL

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de aveia em flocos finos
- 1/2 xícara de farelo de linhaça
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres (sobremesa) de mel
- 1 colher (sopa) de fermento Royal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte o açúcar, os ovos, o óleo e misture bem.

Adicione os demais ingredientes (exceto o fermento) e continue a bater.

Acrescente por último o fermento e misture delicadamente.

Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23067-bolo-integral-com-mel.html>