

BOLO INTEGRAL SALGADO COM GOSTINHO DE PÃO INTEGRAL

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de leite desnatado

1/2 xícara de óleo

sal a gosto

1/2 colher de alho triturado

1 xícara de aveia

1 xícara de farinha integral

2 colheres rasas (sopa) de fermento

1 colher (sobremesa) de açúcar magro

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o alho, o açúcar, a aveia, o sal, o alho, junte com a farinha integral e misture bem.

Adicione o fermento aos poucos e continue a bater.

Coloque a massa em uma forma antiaderente redonda e asse em forno médio (180° C) por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23926-bolo-integral-salgado-com-gostinho-de-pao-integral.html>