

# BOLO DE GOIABA LIGHT

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de aveia em flocos
- 4 goiabas grandes bem maduras
- 3 ovos inteiros
- 1/3 xícara de óleo de coco (pode substituir por canola, milho ou soja)
- 3 colheres (sopa) cheias de adoçante para forno
- 1 colher (sopa) cheia de fermento químico (pó royal)

## MODO DE PREPARO

Descasque as goiabas, corte em pedaços e passe em uma peneira para retirar as sementes.

Junte os ovos, óleo, o adoçante (ou açúcar) e bata no liquidificador até ficar homogêneo.

Em um recipiente separado, coloque a aveia e depois junte os demais ingredientes.

Misture bem com uma colher e adicione o fermento.

Despeje a massa em uma forma média com furo central, untada com margarina e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por aproximadamente 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24394-bolo-de-goiaba-light.html>