

BOLO INTEGRAL DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de coco ralado desidratado sem açúcar

1 e 1/2 xícara de trigo integral

1/2 xícara de açúcar

2 colheres de (sopa) de flocos finos de aveia

1 copo de leite (temperatura ambiente ou gelado)

1 colher (sopa) de fermento

2 xícaras cheias de batata doce (cozidas e amassadas - aproximadamente 3 batatas médias)

1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Bata em uma tigela as claras em neve e deixe separado.

Coloque em um recipiente, as quatro gemas, o óleo, o açúcar e bata bem (na batedeira).

Acrescente as batatas doce e continue batendo na batedeira.

Adicione o trigo, o coco e a aveia.

Alterne os ingredientes com o leite, pois a massa fica pesada, dessa forma você consegue fazer uma mistura bem completa.

Por ultimo, com a batedeira desligada, você irá acrescentar as claras em neve.

Com uma espátula, faça movimentos leves de baixo para cima, misturando a clara na massa de modo delicado.

Quando estiver bem misturado, coloque o fermento e mexa mais um pouquinho.

Coloque a massa em uma forma untada, o forno deve estar preaquecido.

Deixe assar à 180º C, o bolo demora um pouco, pois a massa é pesada, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25670-bolo-integral-de-batata-doce.html>