

BOLO DE CHOCOLATE COM CACAU, AVEIA E CHIA

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 e 1/2 xícara de farinha (usei toda branca, mas pode fazer parte integral)

1/2 xícara de farinha de chia (se não quiser usar farinha de chia, pode colocar um pouco mais de aveia)

1/2 xícara de aveia em flocos finos

1 xícara de chocolate em pó sem açúcar (dependendo a quantidade de cacau que colocar, pode diminuir o chocolate em pó)

2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícara de iogurte natural

1 colher (sopa) de cacau (se você gosta mais forte, pode aumentar o cacau e diminuir o chocolate em pó)

1 colher (sopa) de fermento

nozes (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e acrescente as gemas.

Acrescente os ingredientes líquidos e misture.

Misture os demais ingredientes.

Unte uma forma com óleo e farinha e leve ao forno preaquecido por cerca de 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25685-bolo-de-chocolate-com-cacau-aveia-e-chia.html>