

BOLO MORENÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de açúcar mascavo
2 colheres de achocolatado em pó
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de aveia em flocos
2 ovos
1/2 xícara de óleo (aproximadamente)
1 xícara de leite morno
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 colher de café de essência de baunilha
1 xícara de castanha-do-pará picada, ou castanha de sua preferência

FAROFA CROCANTE:

Farofa crocante: 2 colheres de sopa cheias de margarina
4 colheres de sopa de trigo
2 colheres de açúcar mascavo
3 colheres de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata os ovos, a aveia, o leite, o açúcar mascavo e o óleo.
Despeje o conteúdo do liquidificador numa tigela.
Acrescente a farinha, o açúcar, a castanha, o achocolatado e a essência de baunilha.
Por último, acrescente o fermento.
Mexe, até ficar homogêneo.
Despeje o conteúdo numa forma untada.
Deixe assando em fogo baixo, por 45 a 50 minutos.

FAROFA:

Farofa: Misture todos os ingredientes e coloque em cima da massa do bolo antes de assar.

Fica maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27772-bolo-morenao.html>