

# 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.
- Mexa, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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