

BOLO INTEGRAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite de coco

1 xícara de açúcar demerara ou mascavo

1 xícara de aveia

2 xícaras de farinha integral

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, o óleo, o leite de coco e o açúcar.

Em uma vasilha misturar a aveia e a farinha integral.

Colocar a mistura do liquidificador na vasilha e misturar.

Adicionar a canela e o fermento em pó.

Em uma forma untada com margarina ou manteiga e farinha, colocar a mistura do bolo.

Assar no forno preaquecido e em 180°C.

Se desejar, colocar canela em cima do bolo já assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28765-bolo-integral-de-liquidificador.html>