

BOLO PASSAS COM AVEIA

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de farinha de trigo

3 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de aveia em flocos

2 colheres de sopa de açúcar para a cobertura

raspa de 1 limão grande

100 g de passas

1 colher de café de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

100 ml de óleo

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela o açúcar, os ovos e bata durante 1 minuto.

Acrescente o óleo, a farinha de trigo, o leite, a aveia e bata novamente por 1 minuto e 30 segundos.

Acrescente a passa, o fermento e misture devagar até homogenizar.

Despeje em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo.

Misture em um recipiente, as 2 colheres de sopa de açúcar, a canela e a raspa de limão.

Polvilhe em toda superfície do bolo.

Leve ao forno por 40 minutos.

Se preferir acrescente também frutas cristalizada na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28868-bolo-passas-com-aveia.html>