

# 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 cristalizadas na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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