

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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