

BOLO LEVE DE AVEIA E GRANOLA

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 colher de margarina

1 xícara de leite

1 xícara de aveia

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

2 xícaras de granola

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture a aveia, a farinha de trigo e o amido de milho num recipiente e reserve.

Bata os ovos, o açúcar, o óleo e a margarina no liquidificador até misturar uniformemente.

Aos poucos e alternando, adicione a mistura das farinhas e o leite no liquidificador até formar uma massa homogênea.

Acrescente o fermento em pó e bata rapidamente.

Acrescente a granola misturando com cuidado a massa.

Coloque para assar numa forma untada e polvilhada por aproximadamente 45 minutos em forno médio preaquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31904-bolo-leve-de-aveia-e-granola.html>