

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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