

BOLO INTEGRAL SUPER MACIO DE PERA COM COCO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar magro (pode usar o normal caso preferir)
- 3/4 xícara de açúcar mascavo
- 3/4 xícara de óleo (preferência canola)
- 2 xícaras farinha integral
- 1/2 limão
- 1 pera grande sem casca
- 1 colher sopa de fermento químico em pó
- canela em pó
- coco ralado grosso para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, os açúcares, o óleo, o suco do limão e a pera picada.

Despeje a mistura em uma vasilha.

Acrescente primeiro o fermento e mexa.

Acrescente a farinha aos poucos.

Por último acrescente a canela à gosto (aproximadamente uma colher de sobremesa rasa, se colocar em excesso pode ficar um pouco amargo).

Unte uma forma com óleo, espalhando bem com o auxílio de um guardanapo de papel.

Despeje a massa na forma untada e por cima polvilhe o coco (aproximadamente umas 3 colheres de sopa), e uma pitadinha de canela.

Leve ao forno preaquecido a 230°C por aproximadamente 25 minutos.

Para certificar-se de que está no ponto finque uma faca. A mesma deve sair limpa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34916-bolo-integral-super-macio-de-pera-com-coco.html>