

BOLO DE AVEIA E MEL

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de aveia

1/2 xícara de mel

1 xícara de açúcar

2 colheres de nata

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha

2 colheres (chá) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Primeiramente bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas e vá acrescentando aos poucos o açúcar e a nata.

Bata por mais um menos 1 minuto e acrescente o mel.

Bata por mais uns 2 minutos e acrescente o leite.

Bata por mais uns 5 minutos e desligue a batedeira, reserve.

Pegue a farinha e passe por uma peneira, depois acrescente a aveia e, aos poucos, coloque a massa que deixou descansando.

Coloque as claras batidas em neve e por último o fermento para o bolo.

Coloque em uma forma redonda ou retangular untada com margarina ou manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37607-bolo-de-aveia-e-mel.html>