

BOLO MESCLADO CACAU E COCO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

MASSA DE COCO:

- Massa de coco:1 clara
- 1/2 gema
- 1 colher sopa farelo de aveia (ou aveia , farinha integral)
- 1 colher sopa coco ralado
- 1 colher sopa de iogurte desnatado
- 1 colher chá adoçante culinário (mascavo)
- 1 colher chá de fermento

MASSA DE CACAU:

- Massa de cacau:1 clara
- 1/2 gema
- 1 colher de sopa farelo de aveia (ou aveia , farinha integral)
- 1 colher sopa cacau em pó
- 1 colher sopa de iogurte desnatado
- 1 colher chá adoçante culinário (mascavo)
- 1 colher chá de fermento

MODO DE PREPARO

- Use dois refratários diferente para o preparo das massas.
- Misture os ingredientes da massa de coco, começando pela clara e a gema.
- Faça o mesmo com a massa de cacau.
- Coloque o fermento sempre por último em ambas as massas, mexendo devagar.
- Em forminhas (ou refratários próprios para micro),vá mesclando as massas.
- Lembrando para não encher até borda porque a massa cresce.
- Leve ao micro-ondas por 3 minutos em potência alta.
- Usei duas formas pequenas para receita, por isso rendeu 2 bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40444-bolo-mesclado-cacau-e-coco-de-micro-ondas.html>