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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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