

BOLO DE GRANOLA INTEGRAL

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de açúcar

1 xícara de granola

1 colher de fermento

3 ovos

2 colheres de margarina

1 xícara de leite morno

1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o açúcar, a granola e o fermento com uma colher.

Coloque a margarina e os ovos e misture.

Por último coloque o leite morno e misture novamente até que fique homogênea.

Unte a forma com margarina e farinha e leve ao forno a 160°C por 25 min.

A Cobertura fica ao seu critério, eu faço sempre com cobertura de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41008-bolo-de-granola-integral.html>