

BOLO INTEGRAL DE CHOCOCLATE COM AVEIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo integral
1 xícara de leite desnatado
2 xícaras de açúcar mascavo
4 ovos
2 colheres de sopa de fermento químico
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de aveia em flocos
1 xícara de chocolate em pó (ou achocolatado)

CALDA:

Calda: 4 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 xícara de leite desnatado
6 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 180°C.
Bata as claras em neve e reserve.
Bata as gemas com o açúcar e a margarina.
Sem parar de bater acrescente o leite alternando com a farinha de trigo.
Acrescente o chocolate em pó e o fermento.
Desligue a batedeira e acrescente a aveia e depois as claras em neve.
Unte e enfarinhe um tabuleiro médio ou uma forma com furo no meio e despeje a massa.
Coloque para assar por 20 ou 30 minutos dependendo do forno.

CALDA:

Calda: Misture todos os ingredientes em uma panela.
Coloque em fogo baixo até engrossar e depois despeje, ainda quente, sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41339-bolo-integral-de-chocolate-com-aveia.html>