

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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