BOLO INTEGRAL COM PÊRA E GRANOLA

INGREDIENTES

1 ovo

2 peras descascadas e cortadas em cubos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite integral

1 e 1/2 xícaras de açúcar mascavo

1 e 1/2 xícaras de trigo integral

1 xícara de granola

1 colher de chá de fermento químico

Canela em pó a gosto

Noz-moscada em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, começando pelos secos e adicionando os líquidos aos poucos, deixando as pêras por último.

Despeje a massa em uma forma redonda untada ou forrada com papel manteiga.

Leve ao forno preaquecido a 220º por 40 a 50 minutos (dependendo do forno).

Desenformar frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50585-bolo-integral-com-pera-e-granola.html