

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>