BOLO DE CHOCOLATE COM AVEIA E UVA PASSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:100 g de manteiga sem sal fria

2 xícaras de farinha integral

1 e 1/2 xícara de aveia em flocos

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar integral

2 colheres de sopa de cacau

2 ovos

1 xícara de uva passa

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de bicarbonato

1 colher de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres de cacau ou chocolate em pó

1 xícara de chá de coco ralado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata os ovos. acrescente a manteiga, o açucar, o leite e o cacau . Misture bem depois do acréscimo de cada ingrediente até formar um creme ao final.

Acrescente a farinha e a aveia, sempre misturando bem.

Acrescente o fermento, o bicarbonato e a baunilha, por último junte as passas.

Coloque numa forma untada com margarina e farinha, leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos.

Retire do forno e coloque a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura:Misture todos os ingredientes em banho-maria: coloque o leite condensado e espere ele derreter,

acrescente o creme de leite, as duas colheres de cacau ou chocolate em pó. Acrescente o coco ralado, cuja quantidade pode variar, de acordo com gosto pessoal para deixar a cobertura mais grossa ou mais rala.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51726-bolo-de-chocolate-com-aveia-e-uva-passa.html