

BOLO INTEGRAL DA KK

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de aveia em flocos finos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farelo de trigo
- suco de 3 laranjas
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de cravo em pó
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 1 maçã picada em cubos
- 1 banana picada em cubos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, as gemas, açúcar e óleo por 2 minutos, acrescentar o suco de laranja, bater mais 2 minutos.

Reserve.

Misture as os secos em uma vasilha, coloque as frutas e a mistura do liquidificador. Por ultimo coloque o fermento e as claras batidas em neve. Assar por 30 minutos ou ate ficar douradinho por cima. Espere esfriar e pincele mel e jogue granola por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53027-bolo-integral-da-kk.html>