

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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