BOLO DE CHOCOLATE SAUDÁVEL

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de farinha de aveia

1 xícara de leite

4 colheres de açúcar demerara ou mascavo

3 colheres de cacau em pó 100%

1 colher de óleo de coco

1 colher de essência de baunilha

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo de coco, o cacau em pó e o açúcar

Misture a farinha de aveia e por último ponha o fermento

Unte a forma com óleo de coco

Deixe o forno aquecer por 10 minutos

Coloque a massa no forno a temperatura de 180

Depois de assado espere esfriar para desenformar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7017-bolo-de-chocolate-saudavel.html