BOLO DE GRANOLA COM MORANGOS E COCO

INGREDIENTES

1 ovo

1 xícara de farinha (240 ml)

1 xícara de aveia fina (240 ml)

1 xícara de açúcar demerara ou mascavo

1 xícara de leite (240 ml)

1/3 de xícara de óleo de coco extra virgem

3 colheres de semente de girassol

1/2 de xícara de granola para a massa

3 colheres de coco ralado

1 xícara de morangos picados

3 colheres de chia

1 colher/tampa de fermento para bolo

2 colheres de mel

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, a aveia, o açúcar e o óleo de coco

Logo em seguida coloque o ovo e o leite

Adicione os grãos de chia e o girassol, misture

Coloque os morangos, o coco e a granola

Adicione o fermento e misture com cuidado e delicadeza

O ponto da massa é firme na colher e aparência molhada (não deve ficar liquida)

Coloque a massa em uma forma redonda untada com óleo de coco e açúcar

Adicione um pouco de granola por cima da massa para decorar

Asse a uma temperatura de 200

Depois de pronto pode colocar mais granola por cima do bolo e mel (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8155-bolo-de-granola-com-morangos-e-coco.html