

BOLO FIT DE DAMASCO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de arroz integral
1/2 xícara de aveia em flocos finos
1 colher (sopa) fermento químico
3 ovos
1 xícara e 1/2 de leite
3 colheres (sopa) de mel
1/2 xícara de óleo de bagaço de azeite (ou óleo de girassol)
100 g de damasco seco
1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos num recipiente (farinha de arroz, aveia e fermento)
Bata no liquidificador os ingredientes molhados (ovos, leite, mel, óleo, damasco e essência de baunilha)
Depois misture tudo no recipiente e mexa até formar uma massa uniforme
Unte a forma ou travessa com o óleo da receita e polvilhe com a aveia
Asse em forno baixo ou 180º C, por cerca de 30 a 35 minutos
Desligue o forno e espere 10 minutos antes de abrir
Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1303-bolo-fit-de-damasco.html>