

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 líquida)
- 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)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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