

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7017-bolo-de-chocolate-saudavel.html>