

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)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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