

# BOLINHO DE CACAU PURO



## CONFEÇÃO

- 1.º) Na taça, colocar o acessório batedor e bater 2 ovos com 80gr de açúcar na vel 7 por 2 min.
- 2.º) Adicionar 2 iogurtes gregos e 120 mL de leite magro e voltar a bater na vel 7 por 10s.
- 3.º) Acrescentar 90gr de farinha de aveia, 20gr de cacau puro, uma pitada de sal e 1 c. chá de fermento. Envolver tudo, 40s, vel 7.
- 4.º) Dividir a massa por 6 forminhas e levar a forno pré-aquecido 180°C por 40 min (teste do palito).
- 5.º) Desenformar morno, polvilhar com cacau puro ou açúcar em pó e servir com fruta ou gelado.

## INGREDIENTES

- 90GR FARINHA DE AVEIA
- 20GR DE CACAU PURO
- 80GR DE AÇÚCAR (OU ADOÇANTE EQUIVALENTE)
- 2 OVOS
- 2 IOGURTES GREGOS
- 120ML DE LEITE
- SAL QB
- 1 C. CHÁ FERMENTO