

# BOLO DE PÊRA PALEO



## CONFEÇÃO

1. Triturar os flocos de Aveia na velocidade 12 por 1 minuto para ficar em farinha, juntar todos os ingredientes deixando apenas 1 pêra de reserva, triturar tudo 2 minutos na velocidade 13, barrar uma forma com óleo de coco, colocar a mistura e acrescentar por cima a pêra reservada as fatias, polvilhar com canela a gosto, forno quente a 180 graus por 30 min

## INGREDIENTES

- 10CS DE FLOCOS DE AVEIA
- 4OVOS
- 4PÊRAS COM CASCA
- 1CS DE CANELA
- 1CS DE MEL
- 1C SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- 1C SOBREMESA DE OLEO DE COCO