

BOLO DE AVELÃ E CÔCO AO ESTILO SAI SEMPRE BEM



INGREDIENTES

- 120GR DE AVELÃ EM PÓ
- 100GR DE FARINHA DE AVEIA INTEGRAL
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
- 5 OVOS
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO
- 150GR DE AÇÚCAR
- 50GR DE CÔCO

CONFEÇÃO

1. Untar uma forma com manteiga

2. farinha de aveia.

3. com o acessório do batedor, colocar na taça o açúcar e os ovos prog V8 8 minutos.

4. Terminando colocar avelã, o côco e o óleo, progr V8 2 minutos.

5. Juntar a farinha e o fermento prog v4 30 segundos. Envolver com a espátula no fim se necessário.

6. Colocar no forno a cerca de 180graus verificando sempre a cozedura.
