

Bolo integral de chocolate

por Nutricionista Michele Fracalossi

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de aveia;
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral;
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo;
- 1 xícara (chá) de cacau em pó;
- 1 xícara (chá) de água morna;
- ½ xícara (chá) de óleo ou azeite;
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó;
- 3 ovos.

Preparo:

Bolo integral de chocolate

por Nutricionista Michele Fracalossi

Bata todos os ingredientes no liquidificador (com exceção do fermento que deve ser colocado por ultimo e misturado com colher), coloque em forma untada com óleo e farinha. Assar em forno pré-aquecido, a 180° por aproximadamente 50 minutos.