

Bolo de Cacau com Aveia

Ingredientes:

5 Ovos

1 e ½ xícara (chá) de Açúcar mascavo

1 xícara (chá) de Água

3 colheres (sopa) de Cacau em pó

¼ de xícara (chá) de Óleo

2 e ½ xícara (chá) de Farinha de trigo

½ xícara (chá) de Farinha de trigo integral

½ xícara (chá) de Aveia em flocos finos

1 colher (sopa) de Fermento em pó



Calda de cacau:

1 colher (sopa) de Cacau em pó

3 colheres (sopa) de Açúcar mascavo

2/3 de xícara (chá) de Água

Preparo:

1. Colocar na batedeira os ovos, o óleo, o açúcar, o chocolate em pó e a água. Bater bem.
2. Acrescentar aos poucos as farinhas de trigo e a aveia.
3. Desligar a batedeira e acrescentar o fermento, mexendo delicadamente para misturar.
4. Colocar em forma untada com óleo e enfarinhada.
5. Levar ao forno pré aquecido em 200 graus por 30 minutos ou fazer o teste do palito (furar o bolo com o palito e se sair limpo está assado!).
6. Misturar os ingredientes da calda numa panela pequena e ferver até engrossar levemente. Espalhar sobre o bolo ainda quente. Deixar esfriar completamente para cortar.

Dica: se quiser pode assar em forminhas de papel para cup cake, porém o tempo de forno será bem menor, cerca de 10 a 15 minutos.

Depois é só colocar a cobertura por cima com bico de confeitar ou colher, e enfeitar com um morango ou outra fruta de sua preferência.