

# Bolo Fit de Cacau com Aveia

10 fatias de



Fácil de preparar

● up to 45 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

- 3 unidades de Ovos
- 2 colheres sopa de Óleo de coco
- 1 xícara chá de Açúcar mascavo
- 150 ml Água
- 2 colheres sopa de Cacau em Pó Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
- 1 xícara chá de Farinha de Amêndoas
- ½ xícara chá de Farinha de Aveia
- ½ pacote de Coco Ralado Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 1 colher chá de Flocos grandes de aveia para decorar
- Lascas de chocolate para finalizar
- Manteiga para untar

## Modo de Preparo:

Comece separando as gemas dos ovos e batendo as claras em neve. Reserve. Coloque as gemas, o óleo de coco e açúcar mascavo em uma batedeira e bata por cerca de 3 minutos.

Depois, adicione a água e bata por mais um minuto em baixa velocidade. Na sequência, junte à mistura os demais ingredientes: farinha de amêndoas, farinha de aveia, **Coco Ralado Dr. Oetker**, **Cacau em Pó Dr. Oetker**, **Amido de Milho Dr. Oetker** e o **Fermento em Pó Químico Dr. Oetker**. Bata tudo e, por último, acrescente as claras em neve. Com uma colher, mexa devagar até virar uma mistura homogênea.

Unte e enfarinhe uma forma redonda com furo no meio. Coloque cuidadosamente a massa de maneira uniforme e leve ao forno pré-aquecido a 200° C por cerca de 35 minutos. Ou até assar por completo.

Retire do forno e desenforme ainda morno. Finalize o bolo mesclando lascas de chocolate com flocos grandes de aveia.