

**BOLO DE GRANOLA** 8 porções**INGREDIENTES**

- 1 copo pequeno cheio de leite de vaca semidesnatado; morno [165 g]
- 1 xícara de café cheia de açúcar mascavo [56 g]
- 3 unidades de ovo de galinha [135 g]
- 100 gramas de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de farelo de aveia, cru [94 g]
- 100 gramas de granola DaMagrinha sem adição de açúcar
- 4 colheres de sopa de óleo de soja [32 g]
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó [10 g]

**MÉTODO DE PREPARO**

1º Junto os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó. Vá adicionando a farinha aos poucos, até a hora que não bater mais. Misture com uma espátula, adicione o fermento e misture lentamente. Preaqueça o forno. Despeje a massa em uma forma de silicone ou uma forma untada e enfarinhada. Asse em forno médio por cerca de 30 minutos, ou faça o teste do palito até que saia limpo. Dica: Não abra o forno antes dos 15 minutos.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORÇÃO [85 g]	% DDR
ENERGIA	255 kcal	216 kcal	11 %
CARBOIDRATOS	39 g	33 g	11 %
PROTEÍNA	9 g	7 g	10 %
GORDURA	9 g	8 g	15 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	6 %
FIBRA ALIMENTAR	4 g	3 g	13 %
SÓDIO	188 mg	159 mg	7 %