



## Bolo suave de aveia

### Preparação

Preaqueça o forno a 180°C.

Misture a Alpro Bebida de Baunilha, os flocos de aveia, o açúcar, as pepitas de chocolate, a manteiga de amendoim, algumas gotas de extrato de baunilha e o sal, até obter um preparado homogéneo.

Forre uma forma de tarte com papel manteiga. Verta o preparado para a forma e leve ao forno durante 35 minutos.

Deixe o bolo arrefecer antes de cortar. Sirva à temperatura ambiente.



8 pedaços



45min

### Ingredientes

- Receita para 6 a 8 porções:
- 5 dl de Alpro Bebida de Baunilha
- 200 g de flocos de aveia
- 60 g de açúcar mascavado
- 60 g de pepitas de chocolate negro
- 4 clh de sopa de manteiga de amendoim
- Extrato de baunilha (q.b.)
- 1 pitada de sal

### Feito com

Alpro Bebida de Soja Baunilha

