

BOLO DE CENOURA INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 cenouras grandes picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo de coco
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 xícara de aveia
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 5 minutos a cenoura, os ovos e o óleo de coco

Após 5 minutos, adicione o açúcar e bata mais um pouco

Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o fermento em pó e a aveia

Deseje o líquido batido no liquidificador na mistura dos secos na tigela

Coloque a massa em uma forma untada e esfarinhada com óleo de coco e aveia

Assar no forno em fogo baixo por aproximadamente 40 minutos ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9369-bolo-de-cenoura-integral.html>