

BOLO DE CENOURA VEGETARIANO

INGREDIENTES

2 cenouras grandes cortadas
2 colheres (sopa) de fubá
2 colheres (sopa) de maisena
300 g de farinha de trigo
10 colheres (sopa) de açúcar cristal
100 g de gordura vegetal
1 xícara de leite de soja
1 pitada de sal
1 pitada de bicarbonato de sódio
1 colher (café) de fermento químico
1 xícara de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Coloque o leite de soja, gordura vegetal, açúcar e a cenoura no liquidificador; bata bem
Coloque o óleo vegetal e a pitada de bicarbonato de sódio no liquidificador
Acrescente o sal, açúcar, fubá e a maisena no liquidificador; bata por mais 5 minutos
Coloque o conteúdo do liquidificador em uma bacia
Acrescente a farinha de trigo e o fermento químico; mexa bem; a massa deve ficar um pouco mais consistente do que a de um bolo com ovos e leite de vaca
Coloque em uma forma untada com óleo vegetal
Leve ao forno preaquecido por 10 minutos a 180
Retire da forma após esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9626-bolo-de-cenoura-vegetariano.html>