

BOLO DE CENOURA SEM TRIGO E SEM LEITE DE VACA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 xícaras de farinha de arroz
- 2 xícaras de açúcar
- 1 1/2 xícara de leite de coco
- 1 pitada de sal
- 3 cenouras médias
- 1 xícara de óleo de soja
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite de coco

Num pote de plástico ou batedeira, juntar a farinha de arroz, o fermento, a pitada de sal e as cenouras raladas

Depois de bater os ingredientes do liquidificador, acrescentar a metade da cenoura ralada com o fermento e a farinha de arroz no liquidificador

A outra metade sem bater, acrescentar à massa batida no liquidificador

Untar uma forma com óleo e fubá e assar em forna a 180° por cerca de 20 ou 30 minutos

Servir com calda de chocolate ou não é opção

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6513-bolo-de-cenoura-sem-trigo-e-sem-leite-de-vaca.html>