

BOLO DE CENOURA COM COCO LOW CARB

INGREDIENTES

3 ovos

100 ml de Leite de Coco

3 colheres (sopa) de Farinha de Coco

3 colheres (sopa) de adoçante forno e fogão (usei o tal e qual)

3 colheres (sopa) de coco ralado sem açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina)

1 Cenoura Grande

1 Colher (sopa) de Fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes, exceto o fermento, e bata

Em seguida, adicione o fermento e misture novamente

Despeje a massa em uma forma untada com óleo de coco

Leve para assar em forno preaquecido a 200º C até ficar dourado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/775-bolo-de-cenoura-com-coco-low-carb.html>