

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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