

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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