

BOLO INTEGRAL DE CENOURA

INGREDIENTES

- 3 cenouras sem casca
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 xícara de aveia em flocos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Cobertura: 1 xícara de leite desnatado
- 1 xícara de leite condensado
- 2 colheres de achocolatado
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador as cenouras cortadas, os ovos, o açúcar e o óleo; reserve
- Coloque em uma vasilha o trigo integral, a aveia, o fermento e misture bem
- Acrescente a mistura do liquidificador e mexa até obter uma massa homogênea
- Despeje em uma forma com furo, untada e enfarinhada; bata o fundo da forma para tirar o ar
- Asse em forno preaquecido por 45 minutos a 200
- Misture os ingredientes e leve ao fogo; mexa sem parar até dar o ponto de um brigadeiro mole
- Despeje a cobertura sobre o bolo ainda quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9753-bolo-integral-de-cenoura.html>