

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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