BOLO DE CENOURA SEM TRIGO E AÇÚCAR

INGREDIENTES

4 ovos

2 cenouras descascadas e picada em rodelas

1/3 xícara de óleo

1 xícara de uvas passas brancas

2 xícaras de aveia em flocos

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por aproximadamente 3 minutos os ovos, a cenoura, o óleo e as uvas passas

Em seguida, acrescente a aveia em flocos e o sal e deixe bater por mais 1 minuto ou até que a aveia se misture aos demais ingredientes

Retire do liquidificador e acrescente o fermento, mexendo delicadamente até que o mesmo se incorpore à massa

Leve ao forno por 20 minutos em temperatura alta de 200

Depois deixe mais 10 a 15 minutos em temperatura baixa a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10333-bolo-de-cenoura-sem-trigo-e-acucar.html