BOLO DE CENOURA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (FOFINHO)

INGREDIENTES

2 cenouras grandes (ou 4 pequenas) cortadas em rodelas

1/3 xícara de óleo

4 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de fubá

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos e o óleo, bata.

Acrescente as rodelas de cenoura devagar.

Acrescente o açúcar, deixe bater um pouco, e acrescente o fubá aos poucos.

Se necessário, coloque um pouco mais de fubá pra dar o ponto.

Por último, acrescente o fermento e misture.

Coloque em forma de pudim untada com óleo e enfarinhada com fubá.

Asse em forno preaquecido a 180º C, até dourar por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14106-bolo-de-cenoura-sem-gluten-e-sem-lactose-fofinho.html