

DOCINHO NUTRITIVO DE BETERRABA

INGREDIENTES

4 xícaras de beterraba picada com casca

1/2 xícara de folhas e talos da beterraba

2 xícaras de água

15 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de essência de baunilha

2 ovos (claras e gemas separadas)

14 unidades de castanhas trituradas

1 xícara de frutas cristalizadas

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a beterraba com as cascas, os talos e a água.

Em seguida, coloque em uma panela junto com o açúcar e a essência, e deixe em fogo médio até virar uma geleia (aproximadamente 40 minutos).

Bata as claras em neve e reserve.

Espere a geleia de beterraba amornar e acrescente as gemas, as castanhas, as frutas cristalizadas e intercale a farinha com as claras em neve.

Em seguida, acrescente o fermento.

Despeje a massa em uma assadeira untada com manteiga.

Leve para assar por 30 minutos em forno preaquecido a 180° C.

Faça o teste do palito, e caso ele saia seco, o docinho está pronto.

Deixe amornar e corte em formatos quadrados ou redondos.

Coloque um pouco da castanha triturada sobre o docinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15462-docinho-nutritivo-de-beterraba.html>