

BOLO DE BETERRABA (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o suco de laranja e a beterraba até triturar (depois reserve).

No liquidificador bata os ovos, o açúcar e o óleo.

Acrescente aos poucos a beterraba batida com o suco de laranja, batendo.

Adicione a farinha de trigo com fermento até ficar homogêneo.

Despeje em uma forma de buraco no meio de 30 cm untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar.

Para cobertura, em uma panela coloque a margarina ou manteiga, o açúcar, o leite, o chocolate e cozinhe até engrossar.

Desenforme o bolo e espalhe a cobertura.

Tenha um bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15671-bolo-de-beterraba-liquidificador.html>