

BOLO DE CENOURA E LARANJA SEM ASSAR

INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA A COBERTURA:

Ingredientes para a cobertura: 125g de castanhas de caju

2 colheres (sopa) de suco de laranja feito na hora

2 colheres (sopa) de agave, maple syrup ou mel

1 colher (chá) de extrato de baunilha

um pouco de água

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO PARA O BOLO:

Modo de preparo para o bolo: Triture as cenouras no processador e junte os demais ingredientes até obter uma textura crocante e homogênea.

Não processe demais, para não ficar com grumos.

As diferentes cores das cenouras sementes e nozes devem ficar visíveis.

Transfira para uma forma quadrada forrada com papel manteiga e pressione bem.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

Modo de preparo da cobertura: Para a cobertura, bata os ingredientes no processador até obter um creme homogêneo.

Junte mais água ou suco se necessário.

Espalhe sobre o bolo e leve a geladeira para firmar por 3-4 horas ou durante a noite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18552-bolo-de-cenoura-e-laranja-sem-assar.html>