

BOLO DE BETERRABA INTEGRAL SUPER MACIO!

INGREDIENTES

1 beterraba grande ralada
2 ovos inteiros
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de trigo integral
1/2 xícara de aveia em flocos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite desnatado
1 iogurte natural desnatado
uva-passa a gosto

MODO DE PREPARO

Bata a beterraba ralada com os ovos, o óleo, o leite e o iogurte no liquidificador até a massa ficar bem lisa e homogênea.

Adicione o açúcar, a farinha de trigo integral e a aveia em flocos e continue batendo no liquidificador até misturar bem a massa.

Acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente.

Em uma forma untada e enfarinhada, despeje a massa.

Coloque as uvas-passas (se desejar).

Asse em fogo baixo (180°C) por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18892-bolo-de-beterraba-integral-super-macio.html>