

PETELECO INTEGRAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo integral
- 2 xícaras de açúcar demerara
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 1/2 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 cenoura média crua
- 3 ovos
- 3/4 de xícara de óleo
- 1/2 xícara de água bem quente
- 1 xícara de leite bem quente

MODO DE PREPARO

Misture em uma bacia, todos os ingredientes secos, reserve.

Bata no liquidificador a cenoura, os ovos e o óleo.

Ainda batendo, acrescente o leite e a água bem quentes.

Depois de batido, coloque a mistura na bacia com os ingredientes secos e misture a mão, até ficar homogêneo.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada (de preferência com furo central).

Asse em fogo a 180° C, de 45 a 55 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21907-peteleco-integral-de-liquidificador.html>