

BOLO DE BETERRABA FIT

INGREDIENTES

1 copo de iogurte natural

3 ovos

2 copos (medida do iogurte) de açúcar demerara

1 copo (medida do iogurte) de farinha de trigo, de preferência integral

2 copo (medida do iogurte) de farinha de aveia

1/2 copo (medida do iogurte) de óleo de girassol

1 colher de fermento em pó royal

3 beterrabas pequenas ou 2 médias raladas

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, por 2 minutos, os ovos, o açúcar e o óleo.

Acrescente o iogurte, a farinha de trigo, o fermento e a farinha de aveia e bata mais um pouco e adicione a beterraba ralada.

Coloque a massa em uma forma retangular de 36 x 25 cm, ou outra de sua preferência, untada com óleo de girassol ou margarina light e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até que espetando um palito ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23700-bolo-de-beterraba-fit.html>