

BOLO INTEGRAL DE CENOURA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 cenouras médias picadas
- 1/2 xícara (120 ml) de leite
- 1 e 1/2 xícara de açúcar branco ou mascavo
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 xícara de aveia
- 1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (exceto o fermento) no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea.

Adicione por último o fermento e bata rapidamente apenas para mesclar na massa.

Despeje o conteúdo em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Se desejar, faça uma cobertura tradicional de chocolate e despeje no bolo ainda quente.

Sirva após esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24062-bolo-integral-de-cenoura-de-liquidificador.html>