

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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