

CAKE DE ABOBRINHA COM MIRTILO

INGREDIENTES

350 g abobrinha, lavada e ralada

180 g açúcar amarelo/de cana

60 g óleo de girassol

115 g de iogurte de baunilha

1 ovo

230 g farinha de trigo

180 g farinha integral

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de canela em pó

230 g de mirtilos frescos

115 g de nozes picadas

MODO DE PREPARO

Misture a abobrinha ralada, o açúcar, o óleo, o iogurte e o ovo, numa tigela.

Misture a farinha, o bicarbonato, o fermento, o sal e a canela em outra tigela.

Misture os ingredientes secos com os líquidos.

Acrescente os mirtilos e as nozes.

Despeje a massa em uma forma untada.

Asse em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27498-cake-de-abobrinha-com-mirtilo.html>