

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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