

BOLO DE CENOURA SEM FARINHA DE TRIGO E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 cenouras médias raladas
1 xícara (chá) de suco de maçã
2 xícaras (chá) de creme de arroz
3/4 da xícara (chá) de óleo
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 lata de leite condensado (se preferir o bolo sem lactose, opte por não utilizar cobertura ou usar leite condensado de soja)
5 colheres (sopa) de chocolate em pó (Nestlé 50% cacau)
1 colher (sopa) de açúcar
granulado para confeitaria (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 180°C.
Unte uma forma com margarina e creme de arroz.
Bata no liquidificador o suco de maçã, o óleo, os ovos e as cenouras raladas.
Despeje em um recipiente e misture o creme de arroz e o fermento.
Despeje na forma e ponha para assar em fogo médio.

COBERTURA:

Cobertura: Faça o brigadeiro.
Após o bolo estar desenformado e frio, despeje a cobertura em cima.
Confeite com o granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29030-bolo-de-cenoura-sem-farinha-de-trigo-e-sem-lactose.html>