

# 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 desenhado e frio, despeje a cobertura em cima.

Confeite com o granulado.

©2026 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>