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 confeitar (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.

©2025 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