BOLO FOFO DE CENOURA - LIGHT

INGREDIENTES

В	OLO:
Bolo:4 ovos inteiros	
40 gotas de zero cal	
1/2 xícara de óleo de azeita/soja	
2 xícaras de massa do trigo integral	
1 cenoura grande ou 2 médias	
1 colher (chá) de fermento royal	
CALDA:	
Calda:1 xícara de leite desnatado	
2 colheres de margarina light sem sal	
4 colheres de achocolatado em pó (pode ser o light)	
MODO DE PREPARO	

Bolo:Bata ovos, açúcar, óleo e cenoura no liquidificador, até triturar as cenouras.

Coloque em outro recipiente (pode ser batedeira), a massa de trigo e despeje o conteúdo do liquidificador.

Bata até formar uma massa de bolo.

Acrescente o fermento e misture bem.

Leve ao forno preaquecido, em 290 à 260°C, depois de 20 minutos diminua para 250 à 220°C e deixe completar os 40 minutos.

Não abra o forno antes dos 30 minutos e para verificar enfie um garfo, se sair limpo seu bolo esta no ponto.

CALDA:

Calda:Em uma panela, coloque todos os ingredientes e misture até ferver.

A calda fica mole, mas fica gostosa.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29195-bolo-fofo-de-cenoura-light.html