

BOLO FOFO DE CENOURA – LIGHT

INGREDIENTES

BOLO:

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:

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 está no ponto.

CALDA:

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

A calda fica mole, mas fica gostosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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