

BOLO DE BETERRABA INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 beterrabas grandes (cruas e com as cascas) picadas
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de açúcar mascavo e/ou demerara
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 xícara de óleo (preferencialmente de abacate ou de coco)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Bata a beterraba com os ovos e o óleo no liquidificador até a massa ficar bem lisa e homogênea (pelo menos 5 minutos).

Acrescente o açúcar e a farinha de trigo integral e bata por pelo menos mais 5 minutos.

Retire do liquidificador, acrescente o fermento e mexa devagar.

Coloque em uma forma média, untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29531-bolo-de-beterraba-integral.html>