

# BOLO DIET DE CENOURA SEM NENHUM ADOÇANTE

## INGREDIENTES

3 cenouras médias cortadas em pedaços grandes  
2 copos americanos de uvas passas brancas sem sementes  
1 copo americano de óleo (milho ou girassol)  
4 ovos médios  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
óleo ou margarina para untar forma  
farinha para polvilhar a forma

## MODO DE PREPARO

Abrir os ovos em uma tigela, coando em uma peneira com furos grandes para tirar o cheiro de ovo.  
Bater no liquidificador os ovos coados, o óleo e a cenoura por uns 2 minutos.  
Acrescentar as uvas passas e bater mais 2 minutos.  
Colocar em uma tigela, acrescentar a farinha de trigo e mexer delicadamente.  
Acrescentar o fermento em pó.  
Untar com óleo ou margarina a forma com furo no meio.  
Polvilhar um pouco de farinha de trigo.  
Colocar a massa e levar ao forno preaquecido a 200°C por 15 minutos e depois diminuir para 180°C.  
Após 40 minutos enfiar um palito, se sair limpo, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30909-bolo-diet-de-cenoura-sem-nenhum-adocante.html>