

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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