

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-adoçante.html>