

BOLINHOS DE BETERRABA

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 beterraba grande

2 xícaras de farinha

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes no liquidificador na ordem apresentada, deixando a farinha e o fermento para serem colocados aos poucos (de preferência peneirados) no final.

Bata até ficar uma massa bem homogênea e despeje em forminhas de cupcake dentro de formas de empada (para não deformarem). Encha cerca de metade da forminha.

Assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até que espetando um palitinho no centro do bolinho ele saia seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31608-bolinhos-de-beterraba.html>