MUFFINS DE CENOURA LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 cenoura grande

1 ovo

1/2 xícara de azeite de oliva

1/2 xícara de água

1 xícara de açúcar mascavo

2 xícaras de farinha integral

1 colher (sopa) linhaça

1 colher (sopa) fermento em pó

Cobertura:

2 colheres (chá) açúcar;

2 colheres (sopa) água;

3 colheres (chá) cacau em pó;

canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cenoura, o ovo, o azeite, a água e o açúcar. Acrescente a farinha e a linhaça. Por último o fermento, misture-o mexendo levemente com uma colher.

Coloque nas forminhas e leve para assar em forno preaquecido por cerca de meia hora.

Para a cobertura, dilua o açúcar na água, leve ao micro por mais ou menos 1 minuto.

Adicione o cacau, misture bem até ficar homogêneo e coloque com uma colherinha em cima dos bolinhos já assados, polvilhe com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31811-muffins-de-cenoura-light.html