

# BOLO INTEGRAL DE CENOURA SEM LACTOSE

## INGREDIENTES

4 cenouras médias picadas

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de açúcar demerara (ou de sua preferência)

2 xícaras (chá) de farinha comum

1 xícara (chá) de farinha integral

1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cenoura, os ovos e óleo. Acrescente o açúcar e bata novamente, durante 2 minutos.

Numa tigela à parte, adicione as farinhas e despeje a mistura do liquidificador, mexa bem e adicione o fermento.

Leve ao forno em forma untada com óleo e farinha integral.

Forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31975-bolo-integral-de-cenoura-sem-lactose.html>