

# BOLO DE BETERRABA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

## INGREDIENTES

- 2 beterrabas médias descascadas e picadas
- 1 xícara de óleo de canola
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 2 xícaras de farinha preparada
- 1 colher (cheia) de fermento

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as beterrabas, o óleo, os ovos e a pitada de sal.

Jogue a mistura em uma vasilha funda e misture o açúcar delicadamente até se integrar à massa. Faça o mesmo com a farinha preparada e o fermento.

Unte uma forma com furo no meio e coloque para assar.

Leva em média 30 a 40 minutos.

A calda de chocolate por cima é opcional.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32011-bolo-de-beterraba-sem-gluten-e-sem-lactose.html>