

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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