

BOLO INTEGRAL DE CENOURA E GENGIBRE

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo de coco

1/2 xícara (chá) de chá de mel

1/4 de xícara de chá de leite de soja

2 cenouras descascadas e picadas

2 xícara (chá) de farinha de trigo integral, peneiradas

1/2 colher (chá) de fermento em pó

1/2 colher (chá) de gengibre em pó

MODO DE PREPARO

Bata os líquidos e a cenoura no liquidificador.

Em uma tigela misture a farinha, o fermento e o gengibre.

Acrescente à mistura de líquidos até ficar homogêneo.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até o palito sair limpo

Pode substituir o gengibre em pó por gengibre fresco, neste caso bata-o junto com o líquido.

Valor calórico 165 Kcal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33832-bolo-integral-de-cenoura-e-gengibre.html>