

BOLO DE CENOURA VEGANO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 cenouras em pedaços
suco de 2 laranjas
1/2 copo de óleo
1 copo de açúcar
3 copos de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento químico

COBERTURA:

Cobertura: 200 ml de leite de coco
7 colheres de sopa de cacau em pó
7 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: No liquidificador bata todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo e o fermento, que devem ser colocados em um recipiente à parte, e misturados com uma colher de pau aos ingredientes já batidos do liquidificador.

Unte uma forma com óleo e polvilhe farinha de trigo.

Despeje a massa do bolo que deve estar uniforme.

Leve ao forno, preaquecido por aproximadamente 45 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panelinha misture todos os ingredientes, leve ao fogo até que forme uma calda lisa, sem pedaços.

Reserve a calda e a despeje sobre o bolo tão logo o tire do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34733-bolo-de-cenoura-vegano.html>