

BOLO DE FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES

- 250 g de feijão branco no vapor
- 1 garrafinha de 200 ml de leite de coco diet
- 1/2 garrafinha de água morna(a mesma garrafinha do leite de coco)
- 1 xícara de açúcar light
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de óleo de canola
- 1 colher de sopa de fermento
- farinha de feijão branco para untar
- margarina light para untar
- 1/2 xícara de coco ralado sem açúcar
- 1 xícara de uva passa
- 1/2 xícara de lâminas de amêndoas ou 6 castanhas-do-pará

MODO DE PREPARO

Cozinhe no vapor o feijão branco, pode usar também o feijão cozido a vapor de caixa.

Coloque -o de molho no leite de coco por 30 minutos.

Em uma vasilha coloque as uvas passas, lâminas de amêndoas ou a castanha e o coco ralado.

Bata a mistura de molho no liquidificador com 1/2 garrafinha de água morna.

Coloque o óleo e continue batendo.

Coloque o açúcar e os ovos inteiros e bata muito bem.

Bata mais ou menos uns 10 minutos.

Desligue o liquidificador e coloque o fermento.

Mexa com uma colher de pau e volte a tampar o liquidificador por alguns segundos.

Coloque a metade dessa mistura na forma untada e coloque por cima da massa a mistura do coco, uva passa, lâminas de amêndoas ou castanha-do-pará cortadas em pedacinhos pequenos.

Coloque o restante da massa por cima e salpique com um pouquinho de coco ralado light.

Leve ao forno já preaquecido e deixe-o por 40 minutos.

O bolo tem consistência cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39642-bolo-de-feijao-branco.html>