BOLO DE CENOURA COM AVEIA INTEGRAL

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de leite desnatado

2 colheres de nescau ou outro achocolatado

1 colher de sopa de amido de milho

1 colherzinha de café de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador bater as cenouras cortadas, os ovos, o açúcar e o óleo.

Numa tigela coloque o trigo, a aveia e o fermento e misture bem.

Acrescente à tigela a mistura batida no liquidificador e mexa com uma colher de pau até obter uma massa homogênea.

Untar e esfarinhar uma forma com furo no meio e em seguida acomodar a massa na forma.

Em um forno pré aquecido, coloque a forma com a massa e espere assar por 45 minutos em forno com temperatura de 180ºC, ou até dourar a massa. Faça o teste espetando um palitinho na massa, se sair limpo, o bolo estará pronto!

COBERTURA:

Cobertura: Misture tudo e leve ao fogo, mexer sem parar ate dar o ponto. Para saber se está no ponto, basta verificar se a mistura obteve uma consistência parecida com a de um mingau.

Terminado de assar, espere esfriar e desenforme. Pode acrescentar a cobertura ainda quente. Está pronto! Saudável e gostoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44861-bolo-de-cenoura-com-aveia-integral.html