

# BOLO DE CENOURA LIGHT COM AÇÚCAR MASCAVO, SEM OVOS E SEM LEITE

## INGREDIENTES

1 cenoura grande e ralada  
1 xícara de chá de açúcar mascavo  
1 colher de sobremesa de fermento em pó  
1 colher de chá de bicarbonato de sódio  
 $\frac{1}{4}$  de xícara de chá de óleo  
 $\frac{3}{4}$  de xícara de chá de água  
1 e  $\frac{1}{2}$  xícara de farinha de trigo Tradicional ou integral

## MODO DE PREPARO

Rale a cenoura e coloque no liquidificador com o óleo e a água e bata. Coloque a mistura na bacia da batedeira com o açúcar mascavo e a farinha de trigo integral ou tradicional, e comece a bater, após a mistura ficar homogenia, vá adicionando aos poucos o bicarbonato de sódio e o fermento e bata mais um pouco. Tempo de preparo 30 a 40 minutos forno 180°C. Faça a mistura de sua preferência e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54038-bolo-de-cenoura-light-com-acucar-mascavo-sem-ovos-e-sem-leite.html>