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

¼ de xícara de chá de óleo

¾ de xícara de chá de água

1 e ½ 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 180ºC. 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