

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

## INGREDIENTES

- 1 cenoura grande e ralada
- 1 xícara de chá de açúcar mascado
- 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 mascado e a farinha de trigo integral ou tradicional, e comece a bater, após a mistura ficar homogênea, 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-mascado-sem-ovos-e-sem-leite.html>