

BOLO DE CENOURA SEM OVOS E COM LEITE DE SOJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/4 xícaras de açúcar

1 xícara de cenouras picadinhas

1 colher de sopa de margarina sem leite

1 xícara de leite de soja

1/2 xícara de óleo de milho ou de canola

1 colher de sobremesa cheia de fermento químico em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara de leite de soja

1 colher de chá de manteiga sem sal

4 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de cacau em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a cenoura, o leite e o óleo de milho no liquidificador. Adicione os demais ingredientes e misture. Coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha.

Leve ao forno médio, leva cerca de 35 a 40 minutos para assar.

COBERTURA:

Cobertura: Faça a cobertura aquecendo-a em uma panela pequena e despeje ainda quente no bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55895-bolo-de-cenoura-sem-ovos-e-com-leite-de-soja.html>