

# 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 picadinhos  
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>