BOLO DE CENOURA SEM TRIGO E SEM LEITE DE VACA

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras de farinha de arroz

2 xícaras de açúcar

1 1/2 xícara de leite de coco

1 pitada de sal

3 cenouras médias

1 xícara de óleo de soja

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite de coco

Num pote de plástico ou batedeira, juntar a farinha de arroz, o fermento, a pitada de sal e as cenouras raladas

Depois de bater os ingredientes do liquidificador, acrescentar a metade da cenoura ralada com o fermento e a farinha de arroz no liquidificador

A outra metade sem bater, acrescentar à massa batida no liquidificador

Untar uma forma com óleo e fubá e assar em forna a 180° por cerca de 20 ou 30 minutos

Servir com calda de chocolate ou não é opção

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6513-bolo-de-cenoura-sem-trigo-e-sem-leite-de-vaca.html