BOLO DE CENOURA VEGETARIANO

INGREDIENTES

2 cenouras grandes cortadas

2 colheres (sopa) de fubá

2 colheres (sopa) de maisena

300 g de farinha de trigo

10 colheres (sopa) de açúcar cristal

100 g de gordura vegetal

1 xícara de leite de soja

1 pitada de sal

1 pitada de bicarbonato de sódio

1 colher (café) de fermento químico

1 xícara de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Coloque o leite de soja, gordura vegetal, açúcar e a cenoura no liquidificador; bata bem

Coloque o óleo vegetal e a pitada de bicarbonato de sódio no liquidificador

Acrescente o sal, açúcar, fubá e a maisena no liquidificador; bata por mais 5 minutos

Coloque o conteúdo do liquidificador em uma bacia

Acrescente a farinha de trigo e o fermento químico; mexa bem; a massa deve ficar um pouco mais consistente do que a de um bolo com ovos e leite de vaca

Coloque em uma forma untada com óleo vegetal

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos a 180

Retire da forma após esfriar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9626-bolo-de-cenoura-vegetariano.html