BOLO INTEGRAL DE CENOURA

INGREDIENTES

3 cenouras sem casca

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de aveia em flocos

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:1 xícara de leite desnatado

1 xícara de leite condensado

2 colheres de achocolatado

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cenouras cortadas, os ovos, o açúcar e o óleo; reserve

Coloque em uma vasilha o trigo integral, a aveia, o fermento e misture bem

Acrescente a mistura do liquidificador e mexa até obter uma massa homogênea

Despeje em uma forma com furo, untada e enfarinhada; bata o fundo da forma para tirar o ar

Asse em forno preaquecido por 45 minutos a 200

Misture os ingredientes e leve ao fogo; mexa sem parar até dar o ponto de um brigadeiro mole

Despeje a cobertura sobre o bolo ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9753-bolo-integral-de-cenoura.html