BOLO INTEGRAL DE CENOURA E CASTANHA

INGREDIENTES

3 ovos

2 cenouras grandes

1 xícaras de óleo de girassol

1 1/2 xícara de farinha de trigo integral

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de fermento em pó

200 g de castanha de caju (torrada e triturada)

1/2 xícara de farinha de aveia

mel a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 5 minutos as cenouras (lavadas e com casca), os ovos, o óleo e o açúcar

Em uma vasilha separada misture os ingredientes secos

Acrescente metade (100 g) da castanha de caju

Adicione o liquido batido no liquidificador à mistura de farinhas; mexa devagar, deixando o fermento agir

Despeje a massa em uma assadeira untada com óleo ou manteiga e farinha

Leve ao forno preaquecido a 180

Desenforme e acrescente o restante da castanha

Despeje mel a gosto por cima da castanha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9757-bolo-integral-de-cenoura-e-castanha.html