Bolo de Cenoura com Aveia

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-cenoura-com-aveia

Aprenda essa receita que é uma ótima opção pra quem quer comer saudável é super nutritivo vale a pena experimentar!

Bolo de Cenoura com Aveia

60 min 20 porções

Ingredientes

- 2 unidades grandes de cenoura
- 2 unidades de ovo
- 1/2 xícaras (chá) de óleo
- 1 xícara de leite em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100gr de aveia em flocos
- 200 gr de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras e meia (chá) de açúcar refinado

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata as cenouras cozidas, os ovos, o óleo e 1/2 xícara (chá) de leite em pó até ficar homogêneo.
2. Despeje em uma vasilha e misture 2 xícaras (chá) de açúcar, a farinha de trigo integral peneirada com o fermento e a aveia.
3. Unte uma forma retangular (20x30cm) com ½ colher de manteiga e polvilhe com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
5. À parte, misture o cacau, o açúcar, o restante da manteiga e o leite em pó restantes.
6. Leve ao fogo baixo e ferva por 2 minutos ou até engrossar.
7. Desligue o fogo e espalhe sobre o bolo ainda quente.