

Bolo integral de beterraba

Equipe FooFit · 30/06/2021



Tempo de Preparo

50 MIN

Dificuldade

Médio

Porções

10

Description

Ingredientes

- 1 beterraba grande ralada
- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo integral
- 2 e 1/2 xícaras de açúcar demerara (ou mascavo ou 1 xícara de açúcar light)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

1. Bate a beterraba os ovos e o óleo no liquidificador.
2. Em uma travessa misture os ingredientes líquidos com a farinha o açúcar e o fermento.
3. Em uma forma untada despeje a mistura e leve ao forno médio (180º C) preaquecido até que um palito saia limpo ao ser espetado na massa.
4. Espere esfriar e desenforme.