

Bolo de cenoura diet

Ingredientes

4 ovos

½ xícara (chá) de óleo de milho

2 cenouras pequenas picadas

1 ½ xícara (chá) de adoçante em pó para forno e fogão

2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó, margarina (light) para untar

Modo de preparo

Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, as cenouras e o adoçante e bata por 3 minutos. Junte aos ingredientes batidos, a farinha e o fermento peneirados. Bata por mais 2 minutos. Coloque a massa em uma assadeira para pudim (assadeira com furo no meio) untada com a margarina e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido e asse em temperatura média (180 graus) por cerca de 35 minutos. Ou até que o bolo esteja crescido e levemente dourado.

Fonte: Idmed