

Bolo Nutritivo

(beterraba, cenoura e laranja)

Ingredientes

- 2 ovos
- 3/4 xícara (chá) de óleo
- 1 beterraba crua pequena
- 1 cenoura crua pequena
- 1 laranja com casca
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de suco de laranja

Modo de Preparo

Massa:

1. Bater no liquidificador os ovos, o óleo, a beterraba e cenoura sem cascas e a laranja com casca;
2. Passar a mistura do liquidificador para a batedeira e acrescentar o açúcar, a farinha de trigo e o fermento;
3. Despejar a massa em assadeira média untada e polvilhada;
4. Levar para assar em forno médio (180°C) pré-aquecido por mais ou menos 30 min;

Cobertura:

Misturar o açúcar e o suco de laranja e despejar sobre o bolo assado ainda quente.

