

## Bolo de Cenoura sem Glúten



**Tempo de preparo:**

1 horas

**Rendimento:**

12 porções

**Tipo:**

Pães e Bolos

**Nível:**

Fácil

### Ingredientes

2 xícaras (chá) de Farinha de Arroz Monsolí

3 cenouras médias

1 xícara (chá) de suco de maçã

$\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de óleo de soja ou canola  
3 ovos  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### **Modo de preparo**

1. Bata no liquidificador as cenouras, o suco de frutas, o óleo e os ovos.
2. Despeje esta mistura em uma bacia e adicione a farinha de arroz com o fermento.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus em assadeira untada e polvilhada com farinha de arroz.
4. Deixe aproximadamente 35 minutos ou até dourar.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)