

# Bolo de cenoura fitness



## INGREDIENTES

2 ovos

2 cenouras

2 colheres (sopa) de mel

6 colheres (sopa) de óleo de coco

6 colheres (sopa) de farinha de coco ou de amêndoa

2 colheres (chá) de fermento químico



## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com açúcar. Derreta a manteiga, e esquente o leite (não ferva o leite) e misture aos ovos com açúcar.

Acrescente a farinha aos poucos e misture bem. Por último, acrescente o fermento e o sal.

A massa fica com a consistência mole. Deixe crescer por meia hora.

Unte uma forma para pão e coloque para assar em forno a 180° por 35 a 40 minutos.