BOLO DE CENOURA SEM ÓLEO

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar demerara

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de leite

4 cenouras médias ou 3 grandes

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o açúcar, ovos e manteiga ate ficar um creme homogêneo

Bata no liquidificador a cenoura com o leite

Acrescente no creme a cenoura batida e misture até ficar homogêneo

Adicione a farinha peneirada à massa

Acrescente o fermento e mexa delicadamente

Coloque em uma forma untada

Leve ao forno por cerca de 30 a 40 minutos a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11476-bolo-de-cenoura-sem-oleo.html