

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://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/11476-bolo-de-cenoura-sem-oleo.html>