

BOLO DE CENOURA (MEDIO)

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 xavinas de farinha de trigo
- 4 cenouras grades
- 2 chávenas (400 g) de açúcar
- 1 colher de fermento
- 1 chávena (250 ml) de óleo

MODO DE PREPARO

Bata o óleo, as cenouras e os ovos no liquidificador.

Adicione o açúcar e depois a farinha e o fermento. Bata tudo no liquidificador ou bata primeiro os líquidos e depois junte a farinha, o açúcar e o fermento.

Leve ao forno a 180º, numa forma untada e enfarinhada, por 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13012-bolo-de-cenoura-medio.html>