

BOLO CENOURA DA NEUSA

INGREDIENTES

2 cenouras grandes descascadas e cortadas em cubos

1 copo (requeijão) de óleo

1 colher (sopa) de margarina

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 ovos

1 copo (requeijão) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cenouras, o óleo e ovos. Bata até ficar uma papa.

Misture os outros ingredientes à papinha.

Coloque em uma forma.

Leve para assar no forno preaquecido à 180º C por aproximadamente 40 minutos ou até que fique seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14782-bolo-cenoura-da-neusa.html>