

# BOLO DE FARELO DE TRIGO E CENOURA SUPERMACIO

## INGREDIENTES

200 g de farelo de trigo  
200 g de açúcar refinado  
100 ml de óleo  
100 g de cenoura  
250 ml de leite  
15 g de fermento em pó  
3 ovos

## MODO DE PREPARO

Separe em uma travessa os ingredientes secos: farelo de trigo, açúcar, e fermento.

Bata os ovos, leite, óleo e cenoura no liquidificador por 4 minutos.

Misture com fuet os ingredientes do liquidificador aos secos.

Leve em uma forma untada, em forno preaquecido por 5 minutos à 180º C por 40 minutos

Diminua a temperatura para 150º C e deixe por mais 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14788-bolo-de-farelo-de-trigo-e-cenoura-supermacio.html>