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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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