

BOLO DE CENOURA FOFÍSSIMO

INGREDIENTES

2 cenouras médias descascadas e cortadas em cubinhos

3 ovos (separar gema e clara)

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque as cenouras, as 3 gemas, o óleo e o açúcar.

Bata bem até virar um creme.

Em uma vasilha, bata as 3 claras até ficarem firmes.

Em outra vasilha, despeje o creme de cenoura e acrescente o açúcar. Bata bem.

Acrescente a farinha de trigo e bata até a mistura ficar homogênea.

Por último, acrescente o fermento e bata apenas o suficiente para incorporar à massa;

Unte e enfarinhe uma forma média.

Despeje o bolo e leve ao forno preaquecido à 180º C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15083-bolo-de-cenoura-fofissimo.html>