

# BOLO DE CENOURA QUE NÃO EMBATUMA

## INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 3 a 4 cenouras médias
- 1 colher (chá) de fermento

## MODO DE PREPARO

Separe a gema da clara

Bata as gemas, cenoura, óleo e açúcar no liquidificador

Bata as claras em neve (pode colocar uma pitada de sal que fica melhor)

Numa outra vasilha coloque a farinha e fermento, despeje a mistura do liquidificador e depois misture a clara em neve

Preaqueça o forno por uns 10/15 minutos e asse até o palitinho sair do bolo sem grudar nada.

Fica divino. (Imagem ilustrativa do google)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16347-bolo-de-cenoura-que-nao-embatuma.html>