

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. (Imagen ilustrativa do google)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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