

BOLO DE CENOURA E CANELA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de margarina

3 xícaras de açúcar

4 cenouras médias

2 colheres (café) de canela

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

1 copo de leite, 100 ml

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com açúcar, juntos.

Depois coloque os ovos tirando a clara e deixando à parte.

Bata bem até formar um creme.

Acrescente a farinha, e bata mais.

Rale as cenouras, acrescente-as à manteiga com os ovos farinha, açúcar.

Bata até ficar homogêneo.

Bata a clara em neve, coloque dentro do preparado do bolo.

Adicione o fermento, a canela e o leite.

Unte a forma e leve ao forno por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20085-bolo-de-cenoura-e-canela.html>