

BOLO DE CENOURA COM COUVE

INGREDIENTES

4 xícara de trigo,
1 e 1/2 xícara de maisena
2 e 1/2 xícaras de açúcar
1 pitada de sal
3 ovos
1 e 1/2 colher de margarina
leite
2 colheres (chá) de fermento
3 cenoura médias
1 folha de couve média

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque os ovos e bata bem.

Depois coloque o açúcar, a margarina e misture bem.

Acrescente o trigo, a maisena e o fermento.

Depois de tudo misturado, coloque o leite, as cenouras com a casca e a couve sem o talo e bata bem.

Depois de batido, coloque junto com os outros ingrediente e misture bem.

Unte uma forma, despeje a forma e leve ao forno por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20397-bolo-de-cenoura-com-couve.html>