

BOLO DE CENOURA DA VÓ DINA

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de óleo de soja

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha

1 cenoura média ralada fina

1 colher sopa rasa fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bater os ovos com o açúcar para que forme um creme (parecido com uma gemada).

Aos poucos acrescentar o óleo.

Acrescentar a cenoura já ralada e misturar ao creme.

Acrescentar aos poucos a farinha e ir incorporando a massa.

Acrescentar o fermento e bater mais um pouco.

Assar em uma forma untada e enfarinhada em forno preaquecido em temperatura média-alta, até que fique dourado por cima e desprenda das laterais da forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28587-bolo-de-cenoura-da-vo-dina.html>