

BOLO DE CENOURA SEM OVO, SEM LEITE

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de óleo
- 2 cenouras médias (aproximadamente 1/2 xícara de água)
- 1 colher de sopa cheia de fermento químico (pó royal)

MODO DE PREPARO

Lave bem as cenouras e retire as pontas, coloque no liquidificador juntamente com a água e bata.

Agora numa bacia, coloque a farinha de trigo, sal, açúcar, óleo e a mistura de cenoura.

Misture bem, a massa deve ser cremosa e não pesada.

Caso necessário, adicione um pouquinho de água e misture novamente.

Por último, adicione o fermento, mexa delicadamente mais por pouco tempo.

Agora é só colocar a massa numa forma pequena (com ou sem furo no meio), levar ao forno baixo e deixar assar por cerca de 40 minutos (isso vai depender do forno) ou até que fure com um garfo e saia limpo.

Pronto, agora é só saborear.

Eu particularmente gosto dele ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28953-bolo-de-cenoura-sem-ovo-sem-leite.html>