

BOLO DE CENOURA NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

- 1 cenoura grande picadinha
- 2 ovos inteiros
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo de soja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o óleo, os ovos, a cenoura e o açúcar até ficar bem batido.

Na tigela despeje a mistura do liquidificador e acrescente, aos poucos, a farinha de trigo.

Mexa bem e, por último, coloque o fermento.

Unte a panela de pressão com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Despeje a massa.

Ligue a panela com o tempo de 35 minutos.

Pode ter diferença de tempo dependendo da marca da panela, então é importante que aos 30 minutos abra a panela e fure o bolo com o palito.

A panela deve cozinhar sem pressão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30072-bolo-de-cenoura-na-panela-de-pressao-eletrica.html>