

BOLO DE CENOURA RAPIDÃO

INGREDIENTES

4 cenouras médias picadas grosseiramente

1/2 copo de óleo

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 copos e 1/2 de trigo com fermento

margarina para untar o tabuleiro

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o açúcar e o óleo, adicione a cenoura e bata aos poucos.

Numa bacia adicione à mistura a farinha de trigo com fermento e misture.

Unte o tabuleiro com margarina e adicione a massa.

Leve para assar em forno médio (180°C) por cerca de 35 minutos.

Sirva acompanhado de chocolate quente, se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31341-bolo-de-cenoura-rapidao.html>