

BOLO DE CENOURA COM FARINHA DE ROSCA

INGREDIENTES

4 ovos

3/4 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de farinha de rosca de boa qualidade

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico em pó

3 cenouras grandes picadas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno enquanto prepara a massa. No liquidificador coloque a cenoura, o óleo e os ovos e bata bem.

Sem parar de bater, acrescente aos poucos o açúcar e o fermento em pó, deve ficar bem homogêneo.

Transfira a massa do liquidificador para uma tigela e agregue a farinha de rosca.

Mexa bem do centro para as bordas, transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido abaixando sua chama após colocar o bolo. Costuma ficar pronto em cerca de 35 minutos. Espere esfriar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33653-bolo-de-cenoura-com-farinha-de-rosca.html>