

BOLO DE CENOURA E COCO

INGREDIENTES

- 2 cenouras médias trituradas
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 4 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de rasas de limão ou essência de baunilha
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 xícara de (chá) de coco ralado.

MODO DE PREPARO

Bater a manteiga com o açúcar.

Vá acrescentando os ovos um a um.

Sem desligar a batedeira, acrescente as rasas de limão.

Acrescente a mistura que estava na batedeira, a cenoura triturada, o suco de laranja, o fermento em pó, a farinha de trigo e por último o coco ralado.

Colocar em forma untada e polvilhada.

Levar ao forno preaquecido a (180°C) por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34820-bolo-de-cenoura-e-coco.html>