

BOLO DE CENOURA E COCO

INGREDIENTES

2 cenouras médias trituradas

1 xícara (chá) de manteiga

4 ovos inteiros

1 colher (sopa) de raspas 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 raspas de limão.

Acrescente a mistura que estava na batedeira, à 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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