

BOLO DE CENOURA COM CANELA

INGREDIENTES

4 cenouras médias

3 ovos

500 g de farinha de trigo

2 copos americanos de óleo de soja

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de café de fermento

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Rale as cenouras. Depois bata a cenoura ralada com os ovos e o óleo no liquidificador. Adicione a mistura do liquidificador à farinha, o açúcar e o fermento em um recipiente.

Mexa até ficar em uma consistência homogênea.

Por fim adicione a canela polvilhando por cima da massa sempre mexendo. Polvilhe uma forma de furo no meio com manteiga e deixe assar por 1 h.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38171-bolo-de-cenoura-com-canela.html>