

# BOLO DE CENOURA COM LARANJA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

2 cenouras médias  
1 laranja com casca  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) fermento em pó  
3 ovos  
1 xícara (chá) óleo  
Manteiga e farinha de trigo para untar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cenouras e a farinha de trigo.

Depois, corte as cenouras com casca e bata junto a cenoura e a farinha.

Acrescente óleo à mistura do liquidificador.

Por último, coloque o fermento.

Na forma untada coloque a massa.

No forno preaquecido por 15 minutos na temperatura 180°C, coloque a assadeira com a massa do bolo.

Depois de 45 minutos no forno, retire o bolo, desenforme e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39620-bolo-de-cenoura-com-laranja-de-liquidificador.html>