

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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