

BOLO DE CENOURA COM LARANJA E FARINHA INTEGRAL

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 cenoura grande raspada e cortada em pedaços
- 1/2 xícara de chá de óleo
- suco de 1 laranja grande
- 1 xícara de chá de farinha de trigo integral
- 1 xícara de chá de farinha de trigo comum
- 4 colheres de café de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de chá de leite

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, a cenoura, o açúcar, óleo e o suco de laranja.

Bata muito bem até incorporar tudo.

Em uma tigela coloque a farinha integral e a mistura do liquidificador e mexa.

Coloque o restante da farinha comum e mexa.

Acrescente o fermento em pó e mexa.

Unte uma forma com margarina e açúcar.

Coloque a mistura do bolo e leve para assar em forno preaquecido por mais ou menos 40 minutos ou até que enfiando uma faca ela saia limpa.

Reserve o bolo e espere esfriar.

Faça uma calda de chocolate com o achocolatado, o açúcar, o creme de leite e o açúcar.

Leve ao forno e deixe ferver mexendo sempre até engrossar um pouco.

Desenforme o bolo e coloque a calda por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39877-bolo-de-cenoura-com-laranja-e-farinha-integral.html>