

BOLO DE CENOURA SALGADO

INGREDIENTES

- 4 cenouras
- 3 ovos
- 1 copinho de iogurte
- 1 copinho de água
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de óleo
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 3 umeboshi (ameixa salgada) picadas
- 1 cenoura picada

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes secos numa travessa e acrescente 1 cenoura e as umeboshi picadas. Mexa.

Bata as outras cenouras, os ovos, o iogurte e a água no liquidificador.

Derrame este creme misture com os ingredientes secos.

Misture tudo muito bem e coloque numa forma untada com óleo e enfarinhada.

Asse por aproximadamente 25 minutos.

Cubra o bolo com um molho de tomate (caseiro) e polvilhe com queijo parmesão ralado. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40155-bolo-de-cenoura-salgado.html>