

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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