

# BOLO DE CENOURA COM MILHO VERDE DA NENÉM

## INGREDIENTES

- 2 latas das de manteiga de 500 g, de milho
- A mesma medida de cenoura ralada
- 4 ovos grandes
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 2 colheres de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó Royal
- Um pouco de leite, se necessário, para bater o milho

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 ovos, com uma parte do açúcar, o milho e se necessário o leite, reservar.

Depois bater a cenoura ralada com mais 2 ovos, o óleo, a outra parte do açúcar e o resto dos ingredientes, menos o pó Royal.

Em um recipiente grande, misture bem com uma colher de pau as duas preparações.

Depois de bem misturado, acrescente o pó Royal, mexa com delicadeza e enquanto a massa descansa alguns segundos,

Unte e enfarinhe a forma, despeje a massa e leve ao forno por 45 minutos, ou até que faça o teste do palitinho e este saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42948-bolo-de-cenoura-com-milho-verde-da-nenem.html>