

BOLO DE CENOURA COM LARANJA INTEIRA

INGREDIENTES

- 2 copos de farinha de trigo (copo de requeijão itambé) com fermento vilma
 - 1 copo de amido de milho(maisena) ou se preferir use 3 copos de farinha de trigo ao invés de 2
 - 1 copo de açúcar
 - 3 cenouras grandes ou 4 cenouras medias (cortadas em rodela)
 - 4 ovos
 - 3/4 de copo de oleo (eu uso um dedo acima do meio)
 - 1 laranja cortada em quatro com casca (retire somente a parte branca do meio, aquela em que fica as sementes)
- Memorize que, o bolo de cenoura leva sempre 5 ingredientes, eu acrescento o amido de milho e a laranja a gosto.

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma bacia a farinha, o amido de milho, o açúcar e reserve.
- No copo do liquidificador coloque os ovos, a laranja, o óleo e as cenouras. Bata até obter um creme tipo vitamina.
- Acrescente esta mistura sobre a farinha e bata até formar algumas bolhas.
- Obs: Se tiver usado o amido de milho, acrescente uma colherzinha de chá de fermento. E se a massa ficar muito grossa acrescente o caldo de uma laranja.
- Coloque em forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido, a 180°C, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44196-bolo-de-cenoura-com-laranja-inteira.html>