

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 óleo (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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