BOLO DELÍCIA VALOR 15 REAIS

INGREDIENTES

2 cenouras médias

4 ovos

1/2 copo de óleo, 1 dedo acima do meio

2 colheres (sopa) de maizena bem cheia

2 copo de farinha de trigo

2 copos de açúcar

1 colher (sopa) rasa de pó royal

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as cenouras raspadas e raladas, o óleo, as gemas, o açúcar, ligue o liquidificador e ao poucos acrescente, a maizena, a farinha e o pó royal.

Esta mistura despeja na batedeira e misture com as claras em neve.

Coloque em duas formas redondas médias (tipo forma de pudim) ou numa forma maior previamente untada com óleo e salpicada com farinha.

Leve ao forno (previamente aquecido), após 15 minutos abaixe a temperatura (média) por mais 25 minutos, retire.

Ainda quente retire o bolo da forma e coloque em um prato e cubra com leite condensado misturado com nescau (3 colheres de nescau e 4 colheres de leite condensado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54767-bolo-delicia-valor-15-reais.html