BOLO DE CENOURA SEM LEITE

INGREDIENTES

3 ovos

3 cenouras médias

1 xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

CALDA:1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

80 g de achocolatado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque a cenoura ja picada, junte os ovos e o óleo e bata até que a cenoura esteja triturada

Em uma batedeira, despeje essa mistura e junte o açúcar, bata um pouco e misture o trigo e bata na velocidade média e acrescente o fermento

Bata até ficar homogêneo

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o achocolatado em fogo médio até que engrosse um pouco

Despeje no bolo ja desenformado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5654-bolo-de-cenoura-sem-leite.html