

BOLO DE CENOURA DE PORTUGAL

INGREDIENTES

4 cenouras
4 ovos
250 g de açúcar
200 g de farinha
1 colher (chá) de fermento
100 ml de óleo
1 laranja (raspas)
azeite e açúcar em pó quanto baste

MODO DE PREPARO

Coza as cenouras em água abundante
Reduza
Ligue o forno a 180
Unte um tabuleiro com azeite e forre
Bata as gemas com o açúcar
Adicione
Bata as claras em castelo e reserve
Adicione a farinha e o fermento ao preparado
Acrescente o óleo, a raspa da laranja e, por último as claras
Coloque a massa no tabuleiro
Leve o bolo de cenoura ao forno durante 30 minutos
Retire, deixe arrefecer um pouco, desenforme o bolo e corte
Polvilhe

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10710-bolo-de-cenoura-de-portugal.html>