

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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