

BOLO DE CENOURA SEM ÓLEO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar demerara
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 xícara de leite
- 4 cenouras médias ou 3 grandes
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o açúcar, ovos e manteiga até ficar um creme homogêneo

Bata no liquidificador a cenoura com o leite

Acrescente no creme a cenoura batida e misture até ficar homogêneo

Adicione a farinha peneirada à massa

Acrescente o fermento e mexa delicadamente

Coloque em uma forma untada

Leve ao forno por cerca de 30 a 40 minutos a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11476-bolo-de-cenoura-sem-oleo.html>