

BOLO DE CENOURA DA NE

INGREDIENTES

- 3 cenouras médias picadas
- 1 copo (250 ml) de óleo
- 2 copos de açúcar
- 4 ovos
- 2 copos farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cenoura, óleo, açúcar e ovos

Coloque em uma tigela a farinha e o fermento

Mexa até ficar uma mistura lisa e coloque em uma forma untada com manteiga e farinha

Coloque para assar por aproximadamente 30 minutos em forno preaquecido a 180

Adicione brigadeiro ou calda de chocolate a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11815-bolo-de-cenoura-da-ne.html>