

MINI BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 2 xícaras pequenas de farinha de trigo 1 colher rasa de fermento
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar 1 pitadinha de sal 2 cenouras pequenas descascadas e picadas
- 2 ovos manteiga para untar a forma
- 1 limão pra finalizar

MODO DE PREPARO

- Bata os ovos, o óleo, o açúcar e as cenouras em um liquidificador
- Separe em uma tigela a farinha de trigo peneirada, o fermento peneirado e o sal
- Preaqueça o forno a 180
- Adicione a mistura do liquidificador na tigela onde estão os ingredientes secos
- Unte uma forma pequena com manteiga e farinha de trigo
- Coloque no forno por aproximadamente 40 minutos
- Retire do forno, desenforme e jogue um pouquinho de suco do limão em cima (opcional)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12273-mini-bolo-de-cenoura.html>