

BOLO DE CENOURA QUE NÃO EMBATUMA: SAIBA COMO PREPARAR ESSA RECEITINHA DELICIOSA DE MANEIRA SIMPLES...

INGREDIENTES

- 3 cenouras médias raladas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque as cenouras raladas, os ovos, o óleo, o açúcar e o sal. Bata tudo por 5 minutos, até que triture tudo e a mistura fique bem homogênea. Em uma bacia, peneire a farinha de trigo junto com o fermento e despeje a mistura que foi batida.

Misture tudo com a ajuda de um batedor de arame (fouet) ou com uma espátula, delicadamente, até que a massa fique homogênea. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Em seguida leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 40 a 50 minutos.

Confira também: Pão de queijo com apenas 2 ingredientes: eu sempre faço pra servir com o café

Preparar um Bolo de Cenoura que não embatuma é mais fácil do que parece, desde que você siga algumas dicas simples e preste atenção aos detalhes. Com essa receita, você terá um bolo sempre fofinho, saboroso e perfeito para acompanhar aquele café fresquinho. Aqui em casa, essa receita é sempre um sucesso, e tenho certeza de que será na sua também.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16303-bolo-de-cenoura-que-nao-embatuma-saiba-como-preparar-essa-receitinha-deliciosa-de-maneira-simples.html>