

BOLO DE CENOURA FOFINHO E QUE NÃO SOLA

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 cenouras médias

1/2 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de água

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas

No liquidificador, bata por 2 minutos as cenouras, a água, o açúcar, a manteiga e as gemas

Em seguida, em um recipiente, acrescente aos poucos o conteúdo do liquidificador, intercalando com a farinha de trigo e misturando bem

Após isso, coloque o fermento e misture

Por último, acrescente as claras reservadas e mexa delicadamente

Preaqueça o forno a 180

Despeje a massa em uma forma untada e leve para assar no forno a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8742-bolo-de-cenoura-fofinho-e-que-nao-sola.html>