

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

3 cenouras pequenas picadas
1 xícara (chá) de óleo
4 ovos
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento
Cobertura: 1 caixa de leite condensado
4 colheres (sopa) de achocolatado
1 colher (sopa) de margarina
1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Junte as cenouras picadas, o óleo e os ovos no liquidificador e bata por uns 2 minutos ou até formar um creme

Em uma batedeira junte a farinha de trigo, o açúcar e o creme que você bateu e bata por aproximadamente 5 minutos ou até formar uma massa homogênea

Desligue a batedeira e adicione o fermento e mexa com uma colher delicadamente de baixo pra cima até incorporar

Coloque a massa em uma forma de buraco no meio ou uma de sua preferencia, untada e enfarinhada

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até dourar

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar um pouco

Coloque a cobertura sobre o bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11734-bolo-de-cenoura.html>