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://receitafacilrapida.com.br/receita/11734-bolo-de-cenoura.html