

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

3 UNIDADES DE CENOURAS DESCASCADAS E CRUAS

3 UNIDADES DE OVOS

1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO

2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR

2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE PREPARO

BATA, NO LIQUIDIFICADOR, A CENOURA, OS OVOS E O ÓLEO;

EM UM RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA DE TRIGO E O AÇÚCAR;

DESPEJE A MASSA E MISTURE BEM;

ACRESCENTE O FERMENTO;

COLOQUE EM ASSADEIRA UNTADA E ENFARINHADA;

ASSE EM FORNO MÉDIO PRÉ-AQUECIDO ATÉ DOURAR.