

BOLO DE CENOURA



Ingredientes:

- 6 ovos
- 3 cenouras
- 2 chávenas de chá de farinha
- 2 chávenas de chá de açúcar
- 1 chávena de chá de óleo
- 1 colher de sopa de fermento



Modo de preparação:



- ⇒ Pré aqueça o forno a 180 graus.
- ⇒ Num recipiente, misture os ovos com o açúcar.
- ⇒ Depois coloque a farinha e a cenoura.
- ⇒ Mexa tudo muito bem, até ficar homogéneo.
- ⇒ De seguida, misture o óleo e o fermento ao resto da massa.
- ⇒ Por fim, barre a forma com manteiga/margarina/óleo de coco (como fazemos cá em casa).
- ⇒ Coloque a massa do bolo na forma e leve ao forno.
- ⇒ Ao final de meia hora ou então quando espetar o palito na massa para ver se está cozido, não vier nada agarrado tire o bolo do forno.