RECEITA: Bolo de Cenoura Clássico INGREDIENTES:

- 3 cenouras médias

- 4 ovos

- 1 xícara de óleo

- 2 xícaras de açúcar

- 2 xícaras de farinha de trigo

- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

1. Bata no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo.

2. Em uma tigela, misture o açúcar e a farinha.

RECEITA: Bolo de Cenoura Clássico INGREDIENTES:

- 3 cenouras médias

- 4 ovos

- 1 xícara de óleo

- 2 xícaras de açúcar

- 2 xícaras de farinha de trigo

- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

1. Bata no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo até obter uma mistura homogênea.

2. Em uma tigela, misture o açúcar e a farinha de trigo.

3. Adicione a mistura líquida à tigela e mexa bem.

4. Acrescente o fermento e misture delicadamente.

5. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

6. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

OBSERVAÇÃO: Adicionar uma cobertura simples de chocolate após o bolo esfriar.

RECEITA: Bolo de Cenoura Clássico INGREDIENTES:

- 3 cenouras médias

- 4 ovos

- 1 xícara de óleo

- 2 xícaras de açúcar

- 2 xícaras de farinha de trigo

- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

1. Bata no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo até obter uma mistura homogênea.

2. Em uma tigela, misture o açúcar e a farinha de trigo.

3. Adicione a mistura líquida à tigela e mexa bem.

4. Acrescente o fermento e misture delicadamente.

5. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

6. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

OBSERVAÇÃO: Adicionar uma cobertura simples de chocolate após o bolo esfriar.

DICAS DE PREPARO: - Para um bolo mais fofo, peneire a farinha de trigo. - Você pode adicionar nozes picadas à massa para um toque especial. Utilize o comando Git para adicionar as alterações do arquivo bolo\_cenoura.txt à área de staging