

## Bolo de cenoura



### INGREDIENTES

- 2 xícara de chá de cenoura picada
- 4 ovos
- 2 xícaras chá de açúcar
- 2 xícaras chá de farinha de trigo
- 1 xícara chá de óleo
- 1 colher café de fermento em pó

### MODO DE PREPARO

1. Separe as claras das gemas
2. Bata as claras em neve e reserve
3. No liquidificador coloque a cenoura e o óleo e bata por 5 minutos
4. Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, misture bem
5. Depois junte os ingredientes batidos, misture bem, por último junte as claras em neve
6. Em uma assadeira untada leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até que fure com um palito e ele saia limpo