# Grandes Receitas

* Home
* Receitas
* Sugestões

**Fonte:** [tudogostoso.com.br](http://www.tudogostoso.com.br/receita/23-bolo-de-cenoura.html)

## Bolo de cenoura

## Ingredientes

* 1/2 xícara (chá) de óleo
* 3 cenouras médias raladas
* 4 ovos
* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Modo de preparo

1. Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture
2. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos
3. Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente
4. Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher
5. Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos

### Informações Adicionais

Se o seu liquidificador for potente, o bolo todo pode ser feito nele. Você poderá seguir ao vídeo ou a receita escrita, o resultado sairá perfeito dos 2 modos. Utilize cerca de 250 g de cenoura para o bolo não solar. Se desejar uma cobertura mais leve, adicione 5 colheres de leite.