



**17 RECEITAS DELICIOSAS
DE BOLO DE CENOURA**

ÍNDICE

Bolo de cenoura e laranja	4
Bolo de cenoura mesclado com cobertura	7
Bolo de cenoura trufado	11
Bolo de cenoura e laranja com calda	14
O melhor bolo de cenoura do mundo	17
Bolo de cenoura recheado com brigadeiro	20
Bolo de cenoura com Nutella®	24
Brigadeiro recheado com bolo de cenoura	28
Receita de bolo de cenoura com coco	31
Bolo de cenoura com cobertura de goiabada	35
Bolinho de chuva de cenoura e chocolate	38

ÍNDICE

Bolo de cenoura com raspas de chocolate	41
Bolo de cenoura com casquinha durinha	44
Bolo de cenoura com Ovomaltine®	48
Bolo de cenoura light	51
Bolo de Cenoura Low Carb	54
Bolo de Cenoura sem Fermento	57
Fontes	60



Bolo de cenoura e laranja

Tempo: 40min

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do Bolo de cenoura e laranja



- 4 cenouras picadas
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha para untar
- Raspas de casca de laranja para polvilhar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite



Modo de preparo

No liquidificador, bata a cenoura, o suco, o óleo, os ovos e o açúcar. Transfira para uma tigela e misture com um batedor de arame a farinha e o fermento. Transfira para uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Para a cobertura, misture os ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo, mexendo até dissolver todos os ingredientes e ficar homogêneo. Espalhe sobre o bolo, deixe esfriar, polvilhe as raspas de laranja, corte em quadrados e sirva.



GC

Bolo de cenoura mesclado com cobertura

Tempo: 1h10

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do bolo de cenoura mesclado com cobertura

- 3 cenouras picadas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar



Bolo de chocolate

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de mel
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite





Modo de preparo

Bata os ingredientes do bolo de chocolate com um batedor manual e reserve. Bata no liquidificador a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar.

Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Despeje as massas intercaladas em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar.

Desenforme morno. Leve os ingredientes da cobertura ao fogo médio, exceto o creme de leite, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite, espalhe sobre o bolo e sirva.



Bolo de cenoura trufado



Tempo: 1h

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de cenoura trufado

- 3 cenouras picadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 200g de chocolate ao leite picado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de rum



Modo de preparo

No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha, adicione a farinha e o fermento e misture com uma colher.

Despeje a massa em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar e desenforme.

Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite e o rum.

Despeje sobre o bolo e sirva.



Bolo de cenoura e laranja com calda

Tempo: 1h

Rendimento: 20 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do bolo de cenoura e laranja com calda



- 1 xícara (chá) de margarina
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 cenouras picadas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) + 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de laranja
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Fatias de laranja para decorar

Cobertura

- 2/3 de xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
- 3 colheres (sopa) de açúcar



Modo de preparo

No liquidificador, junte a margarina, os ovos, o suco, o açúcar, a cenoura picada e bata até homogeneizar.

Desligue, transfira para uma vasilha, junte a farinha peneirada, o fermento e as raspas, misturando delicadamente.

Unte e enfarinhe uma fôrma retangular média e despeje a massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Desenforme depois de frio e reserve. Para a cobertura, leve o suco, as raspas e o açúcar ao fogo médio.

Deixe ferver e cozinhe por 3 minutos. Desligue, despeje sobre o bolo e decore com fatias de laranja antes de servir.



O melhor bolo de cenoura do mundo

GC

Tempo: 1h

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do melhor bolo de cenoura do mundo



- 3 cenouras em pedaços
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Cobertura de Chocolate

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar



Modo de preparo

No liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire e deixe amornar.

Para a cobertura, em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre até formar uma calda levemente espessa. Desligue e deixe amornar.

Corte o bolo em pedaços, regue com a calda e sirva em seguida.



Bolo de cenoura recheado com brigadeiro

Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do Bolo de cenoura recheado com brigadeiro



- 3 cenouras em pedaços
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para polvilhar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Brigadeiro

- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de creme de leite



Modo de preparo



No liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar, desenforme e corte ao meio na horizontal.

Para o brigadeiro, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, mexendo até engrossar. Desligue, adicione o creme de leite e misture.

Coloque uma parte do bolo em uma travessa, regue com metade dos ingredientes da calda misturados e espalhe metade do brigadeiro por cima. Disponha a outra parte do bolo sobre o brigadeiro e regue com a calda restante. Cubra todo o bolo com o brigadeiro restante, polvilhe com o chocolate granulado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



GC

Bolo de cenoura com Nutella®

Tempo: 1h10 (+1h de geladeira)

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do bolo de cenoura com Nutella®



- 3 cenouras em pedaços
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Avelãs inteiras para decorar

Recheio e cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de Nutella®
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

Modo de preparo



No liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de bolo inglês média untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar.

Retire do forno, deixe amornar, desenforme e corte em 3 partes no sentido do comprimento.

Para o brigadeiro, leve uma panela ao fogo com o leite condensado, a Nutella®, o chocolate em pó e a manteiga, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo, misture com o creme de leite, deixe esfriar e reserve.

Modo de preparo

Para a montagem, coloque uma parte do bolo em uma travessa, espalhe 1/3 do brigadeiro, mais uma parte da massa, mais 1/3 do brigadeiro e a última massa.

Cubra com o restante do brigadeiro e leve à geladeira por 1 hora. Retire, decore com avelãs e sirva.





Brigadeiro recheado com bolo de cenoura

GC

Tempo: 1h20

Rendimento: 40 unidades

Dificuldade: fácil

Ingredientes do brigadeiro recheado com bolo de cenoura



- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- Margarina para untar
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado para passar

Bolo de cenoura

- 3 cenouras picadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de preparo



Para o bolo, no liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 22cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire, deixe amornar e corte em pedaços pequenos.

Para o brigadeiro, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire, transfira para um prato untado e deixe esfriar. Abra porções do brigadeiro nas mãos untadas e coloque um pedaço do bolo de cenoura no meio.

Feche e enrole, formando os brigadeiros. Passe pelo chocolate granulado, coloque em forminhas de papel e sirva.



Receita de bolo de cenoura com coco

Tempo: 2h (+3h de geladeira)

Rendimento: 30 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do Bolo de cenoura com coco



- 3 cenouras médias picadas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 OVOS
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha para untar

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 200g de coco ralado
- 1 lata de creme de leite (300g)

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 200g de coco ralado



Modo de preparo



No liquidificador, bata a cenoura, o óleo, o ovo e o açúcar até homogeneizar e coloque em uma tigela. Acrescente o fermento, a farinha e misture com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Para o recheio, coloque em uma panela o leite condensado, as gemas, a manteiga, o coco e leve ao fogo médio, mexendo até soltar da panela. Retire do fogo, misture com o creme de leite e reserve. Para a cobertura, misture em uma tigela o leite, o leite de coco, o açúcar e reserve. Retire o bolo do forno e corte ao meio. Espalhe o recheio por igual, cubra com a outra parte do bolo e despeje a cobertura por cima. Polvilhe com o coco ralado e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



Bolo de cenoura com cobertura de goiabada

Tempo: 50min

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do Bolo de cenoura com cobertura de goiabada

- 3 cenouras picadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de goiabada cremosa





Modo de preparo

No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Coloque em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Deixe esfriar, cubra com a goiabada, corte em quadrados e sirva.



Bolinho de chuva de cenoura e chocolate



Tempo: 40min

Rendimento: 5 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do Bolinho de chuva de cenoura e chocolate



- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 cenoura picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de fermento em pó
- Margarina para untar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite em cubos
- Óleo para fritar



Modo de preparo

No liquidificador, bata os ovos, o leite, a cenoura, a manteiga e o açúcar por 2 minutos.

Transfira para uma uma tigela e misture a farinha e o fermento até formar uma massa homogênea e levemente pegajosa. Abra pequenas porções da massa na mão untada e coloque um cubo de chocolate.

Enrole, modelando bolinhos e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.



Bolo de cenoura com raspas de chocolate

Tempo: 1h (+2h de geladeira)

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil



Ingredientes do bolo de cenoura com raspas de chocolate

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras picadas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de raspas de chocolate ao leite para cobrir

Calda

- 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água



Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar até homogeneizar.

Despeje em uma vasilha e acrescente a farinha e o fermento peneirados. Misture delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma de 25cm x 35cm, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Deixe esfriar e corte em quadrados. Dissolva o achocolatado e o açúcar na água e leve ao fogo baixo por 5 minutos ou até que forme uma calda. Passe o bolo na calda e, em seguida, nas raspas de chocolate.

Embrulhe, um a um, em papel-alumínio. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo de cenoura com casquinha durinha



Tempo: 1h20 (+3h de geladeira)

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de cenoura com casquinha durinha

- 2 cenouras grandes picadas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 OVOS
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- 4 colheres (sopa) de açúcar



Cobertura

- 4 colheres (sopa) de margarina
- 8 colheres (sopa) de leite
- 16 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 16 colheres (sopa) de açúcar



Modo de preparo

No liquidificador, bata a cenoura, o açúcar, o óleo e os ovos até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm, untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar levemente.

Retire do forno e, ainda quente, regue com os ingredientes da calda misturados. Em uma panela, leve os ingredientes da cobertura ao fogo médio, mexendo até dissolver por completo. Espalhe sobre o bolo e leve à geladeira por 3 horas. Corte em pedaços e sirva.



Bolo de cenoura com Ovomaltine®

Tempo: 1h

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil

GC



Ingredientes do Bolo de cenoura com Ovomaltine®

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 cenouras
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Ovomaltine® para polvilhar

Cobertura

- 5 colheres (sopa) de Ovomaltine®
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de leite



Modo de preparo

Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento e o granulado. Misture e reserve. No liquidificador, bata o óleo, a cenoura, o açúcar e os ovos. Misture com os ingredientes reservados.

Coloque em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Em uma panela, coloque os ingredientes da cobertura, misture e leve ao fogo médio, mexendo até ferver. Retire o bolo do forno, deixe amornar e espalhe a cobertura.

Deixe esfriar, polvilhe com Ovomaltine®, corte em quadrados e sirva.



Bolo de cenoura light

GC

Tempo: 1h20

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de cenoura light

- 2 cenouras médias picadas
- 1/2 xícara (chá) de margarina light
- 1 xícara (chá) + 2 colheres (sopa) de leite desnatado
- 12 colheres (sopa) rasas de adoçante em pó tipo forno e fogão
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar



Modo de preparo

Bata no liquidificador as cenouras, a margarina e 1 xícara (chá) do leite até obter uma mistura homogênea. Acrescente o adoçante, a essência de baunilha e as gemas, batendo até misturar e homogeneizar. Despeje em uma tigela e adicione a farinha, misturando com uma colher ou batedor manual até formar uma massa homogênea.

Adicione as claras batidas em neve, o fermento e misture delicadamente até incorporar. Despeje a massa em uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire do forno e deixe amornar.

Leve uma panela pequena ao fogo baixo com o chocolate meio amargo picado e leite restante, mexendo até derreter. Espalhe sobre o bolo, deixe esfriar e sirva em pedaços.



Bolo de Cenoura Low Carb

Tempo: 1h20

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de cenoura low carb

- Ingredientes
- 2 unidades Cenouras Médias Descascadas e Picadas
- 1/2 Xícara Azeite de Oliva Extra Virgem
- 4 Ovos Médios
- 2 Xícara de Chá Farinha de Amêndoas ou Farinha de Coco
- 2 Colheres de Sopa Adoçante Culinário ou Xilitol
- 1 Colher de Sopa Cacau em Pó
- 1 Frasco Leite de Coco
- 2 Colheres de Sopa Manteiga
- 8 Colheres de Sopa Cacau em Pó



Modo de preparo

- 1** - Para obter um creme, você coloca em um liquidificador as cenouras picadas e descascadas, o azeite de oliva e os ovos. Bata até formar um creme homogêneo.
- 2** - Em uma vasilha acrescente a farinha de amêndoas ou de coco, o adoçante culinário e o fermento químico em pó, misture esses ingredientes.
- 3** - Depois acrescente o creme de cenoura e misture bem até obter uma massa homogênea.
- 4** - Despeje essa mistura em uma forma untada e polvilhada.
- 5** - Leve ao forno preaquecido a 180 graus por cerca de 35 minutos. Depois reserve o bolo.
- 6** - Para a cobertura você mistura todos os ingredientes e leva ao forno até levantar fervura.
- 7** - Regue seu bolo low carb com essa cobertura.
- 8** - Sirva em seguida.



Bolo de Cenoura sem Fermento

Tempo: 45 mins

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de cenoura sem fermento

- 3 Cenouras Médias Picadas e Descascadas
- 1 Xícara de chá de Óleo
- 2 Xícaras de chá de Açúcar
- 2 Claras de ovo
- 2 Gemas de ovo
- 3 Xícaras de chá de Farinha de Trigo
- 2 Xícaras de chá de Leite



Modo de preparo

- 1** - Primeiramente você deve cozinhar as cenouras, assim fica mais fácil de incorporar ao restante dos ingredientes.
- 2** - Bata as claras em neve e reserve.
- 3** - Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo e o açúcar e reserve.
- 4** - No liquidificador, bata as cenouras já cozidas, as gemas, o óleo e o leite até formar uma massa homogênea.
- 5** - Misture a massa obtida no liquidificador com a farinha de trigo e açúcar. Por último acrescente as claras em neve, mexa delicadamente.
- 6** - Em uma fôrma untada e enfarinhada, coloque sua massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos.

FONTES

bolodecenoura.com

guiadacozinha.com.br

terra.com.br

book**k**

8book.com.br - Conhecimento Infinito