

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo de Cenoura para fatiar

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

5 ovos grandes Claras em Neve (ou 6 pequenos)
3 xícaras de farinha (400gr)
2 xíc e meia de açúcar (450 gr)
300 ml de óleo de soja
400 gr de cenoura picada
25 gr de Fermento em pó

rendimento 1 assadeiras 25x35x6
| modo de preparo |

No liquidificador bata a cenoura as gemas o óleo e o açúcar.
bata as claras em neve e reserve, junte o conteúdo do
liquidificador com a farinha e o fermento e misture bem depois
junte as claras em neve e coloque na assadeira

TEMPO DE COZIMENTO EM
FORNO MÉDIO 50/60 MINUTOS

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.