

# BOLO DE CENOURA



## CONFEÇÃO

1. Pique muito bem a cenoura com a lâmina Ultra Blade e utilizando o turbo.
2. Mude para a lâmina de triturar/amassar e acrescente os ovos, o óleo e o açúcar e bater 2 min.vel.7.
3. Peneire a farinha e o fermento e bater 1min,vel.5.
4. Untei a forma com manteiga e pão ralado. Vai ao forno a 180 graus.

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 2 CENOURAS GRANDES
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO