



## Sabor da Memória

### Bolo de Cenoura

Leda Mares F. Fuscaldi - 92 anos  
Casa do Anção Chichico Azevedo



#### Ingredientes:

- 300 g de cenouras raladas
- 3 ovos
- 160g de açúcar
- 240g de farinha de trigo
- 10g de fermento químico em pó
- 01 pitada de canela em pó
- 120ml de óleo
- 15g de manteiga

#### Como fazer:

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

Passa o líquido para uma vasilha e acrescenta a farinha de trigo e a canela, mexendo aos poucos. Por último acrescenta o fermento químico envolvendo lentamente à massa.

Unte uma assadeira ou tabuleiro com óleo e polvilhe farinha de trigo. Coloque a massa e leve para assar por 30 minutos em forno pré-aquecido a 180°.

PATROCÍNIO MASTER:



PATROCÍNIO:



REALIZAÇÃO:



PRODUÇÃO:



FOMENTO:

