



## Bolo de Fubá com Cenoura

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de fubá de milho
- 2 ½ xícaras (chá) de cenoura crua picada
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 3 ovos
- ¾ de xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de sal

### Preparo:

- Lavar a cenoura, raspar a casca picá-la em cubos pequenos e medi-la.
- Peneirar os ingredientes secos, antes de medi-los.
- Medir todos os ingredientes.
- Bater no liquidificador a cenoura picada com os ovos inteiros, o óleo e o açúcar por aproximadamente dois minutos.
- Despejar a massa numa tigela e acrescentar o fubá, o sal e o fermento em pó, misturando vigorosamente.
- Untar uma forma redonda, tamanho médio, com óleo e polvilhá-la com farinha de trigo.
- Despejar a massa na forma.
- Levar a assar em forno pré-aquecido, em temperatura moderada, por 40 minutos.

Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>