BOLO DE CENOURA FOFINHO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 cenouras médias

4 ovos

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de maisena (amido de milho)

2 xícaras de açúcar

1 colher bem cheia de fermento em pó

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de manteiga

4 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as cenouras em cubos

Em seguida, cozinhe as cenouras até elas ficarem moles

Em uma tigela coloque a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó, o açúcar e a maisena

Bata no liquidificador as cenouras, o óleo e os ovos até obter uma massa homogênea

Acrescente a mistura aos ingredientes secos e mexa bem até que se misture tudo

Despeje a massa em uma assadeira de sua preferência untada com manteiga e açúcar

Asse em forno preaquecido em 280

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate; cozinhe em fogo médio até obter o ponto de brigadeiro

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite; mexa bem até ficar homogêneo

Em seguida, fure o bolo e jogue a cobertura por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10125-bolo-de-cenoura-fofinho-com-cobertura-de-chocolate.html