BOLO DE CENOURA COM CALDA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

4 ovos

250 ml de óleo

2 cenouras grandes

3 xícaras de farinha de trigo

2 1/2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de manteiga/margarina

100 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os três primeiros ingredientes

Leve para a batedeira os ingredientes batidos com a farinha e o açúcar e bata bem

Acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente, dissolvendo todo fermento

Leve para assar a 180

Coloque em uma panela o leite condensado, a manteiga, o chocolate meio amargo e o creme de leite; mexa até desgrudar do fundo da panela

Jogue a calda por cima do bolo; não leve à geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11656-bolo-de-cenoura-com-calda-de-brigadeiro.html