BOLO DE CENOURA COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

3 cenouras médias

3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 de xícara de óleo de canola ou coco

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

Recheio:1 sachê de leite condensado

1/2 caixinha de creme de leite

4 colheres (sobremesa) de chocolate em pó

Cobertura (opcional):1 barra de chocolate amargo 70% cacau

RECHEIO

1 sachê de leite condensado

1/2 caixinha de creme de leite

4 colheres (sobremesa) de chocolate em pó

Cobertura (opcional):1 barra de chocolate amargo 70% cacau

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Descasque e rale as cenouras

Em uma travessa ou batedeira, misture os ovos, o açúcar, o óleo e a cenoura ralada

Misture a farinha de trigo peneirada

Acrescente o fermento e mexa com uma espátula ou colher, com movimentos de baixo para cima

Por fim, adicione uma pitada de sal

Unte uma forma e despeje a massa

Leve ao forno médio por cerca de 40 minutos ou até a massa ficar dourada

Para o recheio, misture o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em pó em fogo baixo, até soltar do fundo da panela

Para rechear, corte o bolo ao meio e espalhe o brigadeiro

Em seguida, cubra com a outra metade do bolo

Por fim, derreta a barra de chocolate por cerca de 30 segundos, em potência média, no micro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas