

BOLO VULCÃO DE CENOURA

INGREDIENTES

Massa

3 cenouras médias (250g)

4 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de chocolate em pó ou 3 de achocolatado

1 colher (sopa) rasa de manteiga

1 caixa de creme de leite

Chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Bata no liquidificador a cenoura, juntamente com os ovos, açúcar e óleo, até ficar bem misturado e homogêneo.

Transfira essa mistura para um pote e vá juntando a farinha peneirada e misturando muito bem.

No fim, adicione o fermento em pó.

Leve em forno a 180º por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura

Em uma panela coloque o leite condensado com a manteiga e o chocolate em pó (achocolatado), misture tudo e leve ao fogo baixo-médio até que vire um brigadeiro e desgrude do fundo da panela.

Tire do fogo e, logo em seguida, acrescente uma caixa de creme de leite e misture muito bem. Deixe descansar até o bolo assar.

Desenforme o bolo e coloque a cobertura por cima junto com o granulado de chocolate para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13002-bolo-vulcao-de-cenoura.html>