

# BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE (LIQUIDIFICADOR)

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

- Cobertura: 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó (Toddy)
- 1 colher (sopa) de margarina (com ou sem sal)
- 1/2 caixa de leite (usar a caixa de leite condensado como medida)
- 150 g de chocolate granulado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

- Massa: Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o açúcar.
- Acrescente as cenouras e bata até que não tenha nenhum pedaço inteiro de cenoura.
- Coloque a mistura em uma tigela e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, batendo a massa com um batedor ou uma colher.
- Adicione o sal e o fermento e misture bem à massa.
- Unte a forma com margarina e farinha de trigo.
- Despeje a massa na forma untada e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 45 min (depende do forno).
- Cobertura:
  - Em uma panela, adicione o leite, o leite condensado, a margarina e o achocolatado.
  - Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar (10 a 15 min).
  - Assim que estiver pronta, tire do fogo, aguarde esfriar por uns 10 min e cubra o bolo.
  - Decore com chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13116-bolo-de-cenoura-com-cobertura-de-chocolate-liquidificador.html>