

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 (Todd)
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.
Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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