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 200ºC 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