BOLO FORMIGUEIRO DE CENOURA

INGREDIENTES

2 cenouras médias

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal

1 xícara (chá) de leite integral

1 xícara de óleo de girassol (mas pode ser de soja ou do que tiver em casa)

1/3 de colher (café) de essência de baunilha (opcional)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de sal

1 xícara (chá) de chocolate granulado ou de chocolate meio amargo em barra ralado

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar no liquidificador até que fique uma massa mais clara e leve.

Raspe as laterais do liquidificador para que não fique massa sem ser batida.

Pique as cenouras em rodelas pequenas de forma que o liquidificador consiga batê-las sem estragar

Adicione o óleo, o leite, as cenouras e a essência de baunilha no liquidificador e bata por 4 minutos. A massa deve ficar completamente líquida, homogênea, com cor alaranjada e um pouco de bolhas em cima.

Coloque o conteúdo do liquidificador num recipiente.

Acrescente o sal e, aos poucos, a farinha de trigo peneirada. Bata bem, até que a massa fique homogênea.

Adicione o chocolate e misture até ficar uniforme.

Coloque, por fim, o fermento. Bata pouco, devagar e com cuidado. Mexer em excesso faz com que o bolo não cresça direito.

Com cuidado, sem movimentos muito bruscos, leve a massa ao forno pré aquecido a 180° C por 15 minutos.

Minha forma tem aproximadamente 30 cm de diâmetro por uns 6 de altura.

Leva cerca de 40 minutos no forno.

Quando estiver pronto, a casa estará cheirando a bolo quente, o topo do bolo ficará levemente dourado e se enfiar um palito de dente na massa, ele sairá limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13462-bolo-formigueiro-de-cenoura.html