

BOLO DE CENOURA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos
200 g de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1 cenoura grande cortada em pedaços pequenos
150 g de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico
forma untada com manteiga
granulado para decorar (opcional)

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Adicione no liquidificador o açúcar, os ovos, a cenoura e o óleo e bata por 3 minutos.
Coloque em um recipiente a mistura, adicione o fermento em pó e a farinha de trigo peneirada e misture bem.
Unte uma forma própria para micro-ondas com margarina ou manteiga e despeje a mistura do bolo.
Leve ao micro-ondas por 8 minutos, parando de 2 em 2 minutos para não explodir.
Após esse tempo desenforme rapidamente para não grudar na forma.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque todos os ingredientes em uma panela pequena.
Ligue o fogão e misture até começar a borbulhar.
Quando chegar nesse ponto, desligue e despeje sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14070-bolo-de-cenoura-de-micro-ondas.html>