

# BOLO VULCÃO DE CENOURA COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

3 ovos

3 cenouras medias picadas

1 colher (sopa) de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:2 caixas de leite condensado

1 caixa de creme de leite

8 colheres (sopa) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) de margarina

1 pacote de granulado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata o ovo, as cenouras e o óleo no liquidificador até ficar homogêneo.

Peneire a farinha e o açúcar. Coloque em uma tigela junto com o fermento.

Coloque o conteúdo do liquidificador na tigela junto com os ingredientes secos. Mexa até ficar uma massa homogênea.

Preaqueça o forno à 180°C.

Coloque a massa em uma forma untada.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Deixe esfriar completamente.

### COBERTURA:

Cobertura:Coloque a margarina em uma panela com o fogo médio.

Acrescente o leite condensado e o chocolate em pó. Mexa até o brigadeiro começar a borbulhar e "soltar" da panela.

Quando estiver no ponto, desligue e acrescente o creme de leite.

Coloque o brigadeiro no bolo, começando pelo furo. Deixe que ele se espalhe sozinho.

Coloque granulado por cima para finalizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14831-bolo-vulcao-de-cenoura-com-chocolate.html>