

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 médias 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>