

BOLO DE CENOURA DA WANDA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 xícara de cenoura (umas 3 cenouras grandes)

1 xícara de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

5 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de margarina

100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata os ovos no liquidificador.

Em seguida, acrescente as cenouras e o óleo e bata novamente no liquidificador.

Coloque a mistura em uma tigela e acrescente o açúcar, a farinha e o fermento em pó (nessa ordem).

Unte a forma com óleo e farinha e despeje a massa sobre ela.

Leve ao forno preaquecido a 200° C por 30 minutos.

Quando tirar o bolo, deixe ele esfriar em cima do fogão com um pano de prato por cima para ele não murchar.

COBERTURA:

Cobertura: Faça o brigadeiro: coloque o leite condensado, o achocolatado em pó e a manteiga na panela e leve ao fogo.

Mexa até dar o ponto (até começar a desgrudar da panela).

Tire do fogo, acrescente o creme de leite e mexa bem.

Coloque a cobertura sobre o bolo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15585-bolo-de-cenoura-da-wanda.html>