COBERTURA DE BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

4 colheres (sopa) açúcar

1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo médio, e quando ferver abaixe o fogo e deixe por 5 minutos (não precisa mexer o tempo todo, só umas 3 vezes).

É importante usar uma panela alta porque essa mistura vai ferver, subir e depois vai começar a abaixar (lá pelos 3 ou 4 minutos de fervura), e é nesse ponto que ela começa a engrossar.

Ao retirar do fogo a mistura ainda estará meio líquida, mas depois que esfriar ela irá endurecer.

Gosto de deixar o bolo esfriar pelo menos uns 15 minutos antes de colocar a cobertura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15879-cobertura-de-bolo-de-cenoura.html