

BOLO VULCÃO DE CENOURA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 cenouras descascadas e picadas

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA DE BRIGADEIRO:

Calda de brigadeiro: 2 latas de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) leite

Chocolate granulado (opcional)

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: No liquidificador, bata as cenouras, os ovos e o óleo até obter uma mistura homogênea, e reserve.

Em uma tigela, peneire a farinha de trigo, o fermento e o açúcar e misture bem.

Adicione a mistura do liquidificador na tigela e mexa delicadamente.

Despeje em uma forma com furo central untada e enfarinhada, e leve ao forno preaquecido a 180° C por 30 a 40 minutos.

Retire do forno e desenforme quando esfriar.

CALDA DE BRIGADEIRO:

Calda de brigadeiro: Em uma panela, misture todos os ingredientes da calda (menos o chocolate granulado).

Mexe em fogo brando até obter o ponto de brigadeiro cremoso, e reserve até esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o bolo já desenformado em um prato largo.

Jogue o brigadeiro já frio no buraco do bolo até preenchê-lo totalmente.

Despeje o restante para cobrir o bolo.

Decore com granulado de chocolate a gosto e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16125-bolo-vulcao-de-cenoura-e-chocolate.html>