BOLO DE CENOURA FOFO E SEM ERRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 cenoura média

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo (soja, canola ou girassol)

1 e 1/2 xícara de trigo

1/2 xícara de amido de milho

3 ovos

1 colher de fermento em pó para bolos

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de açúcar cristal

2 colheres manteiga

1/2 caixa de creme de leite

1 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador, coloque as cenouras picadas em cubos pequenos, o açúcar, o óleo e as gemas, e bata por pelo menos uns 3 minutos.

Enquanto isso, na batedeira, bata as claras em neve até que fiquem bem firmes, e reserve.

Em um recipiente, peneire muito bem a farinha de trigo, e em seguida, acrescente o amido de milho (esse último não é necessário peneirar).

Coloque a mistura do liquidificador em uma tigela e vá acrescentando a mistura do trigo peneirado com amido de milho aos poucos, formando uma massa homogênea.

Em seguida, acrescente o fermento, misture mais um pouco, e por último, acrescente as claras em neve bem delicadamente, de forma com que a massa fique bem fofinha.

Unte uma forma média com furo central com margarina ou manteiga e enfarinhe com trigo.

No forno já preaquecido a 180º C, leve o bolo para assar entre 40 a 45 minutos (espete um palito, o mesmo deverá sair limpo).

COBERTURA:

Cobertura:Coloque o açúcar cristal em uma panela, e mantenha no fogo até formar um caramelo (não deixe queimar o açúcar).

Quando estiver com cor de caramelo, acrescente a manteiga e mexa com fouet.

Após a manteiga encorpar com o caramelo, acrescente o creme de leite, e por último, acrescente o chocolate em pó e mexa muito bem com fouet.

Quando levantar fervura, desligue e jogue por cima do bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16185-bolo-de-cenoura-fofo-e-sem-erro.html