BOLO DE CENOURA E BRIGADEIRÃO

INGREDIENTES

Para a calda:

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 copo pequeno de água quente

Para o brigadeirão:

1 lata de leite condensado (395 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 e 1/2 xícara de chocolate em pó

1 colher (sopa) de Margarina Delícia derretida

2 ovos

1 gema

Para o bolo de cenoura:

2 cenouras médias

3 ovos

2 colheres de Margarina Delícia

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

15 g de fermento químico

MODO DE PREPARO

A calda:

Em uma panela, coloque o açúcar para derreter em fogo médio, sempre mexendo.

Quando o açúcar estiver completamente derretido, acrescente a água quente e deixe derreter novamente.

3. Após estar derretido espere escurecer um pouco para poder desligar o fogo;

4. Feito isso despeje a calda em uma forma para bolo (com furo no meio) e reserve.

O Brigadeirão:

No liquidificador, acrescente todos os ingredientes, bata bem e reserve.

O Bolo de cenoura:

No liquidificador, bata as cenouras descascadas e cortadas em rodelas, juntamente com a Margarina Delícia, os ovos e o açúcar.

Despeje a mistura em um recipiente e acrescente a farinha de trigo aos poucos misturando bem.

Por último acrescente o fermento e misture bem a massa.

Montagem:

Espalhe a calda por toda a forma para untá-la com a própria calda;

Em seguida, despeje o brigadeirão e logo após a massa do bolo.

Leve ao forno a 180° C por cerca de 1 hora ou até furar o bolo com um palito e ele sair limpo.

Espere esfriar um pouco para poder desenformar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20971-bolo-de-cenoura-e-brigadeirao.html