

BOLO DE CENOURA FORMIGUEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 4 cenouras médias cruas e picadas (650 g)
- 2 xícaras de (chá) de açúcar (500 ml)
- 1 xícara de (chá) de óleo (250 ml)
- 3 xícaras de (chá) de farinha de trigo (750 ml)
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
- 1 pacote de chocolate granulado

COBERTURA:

- Cobertura: 2 xícaras (chá) de leite
- 10 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Bata no liquidificador o óleo, os ovos e a cenoura ralada ou picada em rodela (bata muito bem).
- Adicione o açúcar e bata novamente.
- Vá mexendo a massa com a ajuda de uma colher para que a mistura se faça com mais facilidade.
- Bata por mais 2 minutos até que a mistura fique totalmente homogênea.
- Na batedeira ou a manualmente, bata a massa com a farinha de trigo aos poucos.
- Acrescente o chocolate granulado e misture novamente.
- Por último, adicione o fermento em pó e misture com uma colher delicadamente.
- Numa forma untada e enfarinhada, despeje a massa.
- Asse em forno pre aquecido (180° C) por aproximadamente 45 minutos, dependendo da potência do seu forno.
- Faça o teste do palito e, se sair seco, o bolo está no ponto.
- Se ainda sair com massa deixe mais um tempo.

COBERTURA:

- Cobertura: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Espere esfriar bem.

Despeje no bolo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25540-bolo-de-cenoura-formigueiro.html>