

BOLO DE CENOURA COM GENGIBRE E LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 ml de óleo
1 pedaço de gengibre ralado
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
suco de 7 laranjas sem semente
5 cenouras grandes
2 xícaras de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 colher de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de açúcar
1 e 1/2 xícara de leite

COBERTURA:

Cobertura: 4 colheres de toddy
2 colheres de manteiga
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha.
Coloque a massa em um recipiente e misture a farinha e o fermento.
Unte uma forma, despeje a massa e coloque pra assar em um forno preaquecido, de 30 a 40 minutos.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo o leite e o açúcar, até ferver e despeje por cima do bolo.

COBERTURA:

Cobertura:Faça o brigadeiro e coloque por cima do bolo.

Leve à geladeira pra esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25591-bolo-de-cenoura-com-gengibre-e-laranja.html>