

BOLO DE CENOURA CREMOSO COM COBERTURA TIPO DANETE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento

3 xícaras de chá de açúcar cristal

2 colheres de sopa de fermento em pó

6 cenouras médias raladas

1 xícara de chá de óleo

1/2 caixinha de creme de leite

4 ovos

200 g de queijo parmesão ralado

COBERTURA DANETE:

Cobertura danete:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

100 g de chocolate ralado ou triturado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o creme de leite, a cenoura e o açúcar em velocidade baixa.

Enquanto isso, coloque em uma tigela a farinha de trigo peneirada e o fermento.

Acrescente aos poucos a mistura do liquidificador na tigela e vá misturando devagar, sem intervalos, com uma colher.

Coloque 100 g do queijo parmesão na tigela e continue misturando devagar.

Preaqueça o forno a 200°C e deixe uma forma untada com margarina e enfarinhada reservada.

Coloque a mistura na forma, em seguida salpique mais 100 g do queijo parmesão por cima e passe uma colher delicadamente sobre a massa para o queijo não queimar ao assar.

Asse por aproximadamente 40 minutos ou até dourar levemente.

COBERTURA DANETE:

Cobertura danete:Coloque em uma panela a lata de leite condensado com a margarina e cozinhe em fogo médio.

Quando a margarina derreter, acrescente o achocolatado.

Quando criar um pouco de consistência coloque 1/2 caixinha de creme de leite e misture até criar consistência novamente.

Criando consistência novamente acrescente o restante do creme de leite.

Quando estiver borbulhando e cremoso está na hora de desligar.

Espere a cobertura ficar um pouco morna.

Com o bolo ainda quente cubra com a cobertura e coloque o chocolate triturado por cima.

Sirva o bolo quente ou frio.

Acompanhado de chá fica uma delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29800-bolo-de-cenoura-cremoso-com-cobertura-tipo-danete.html>