

BOLO DE CENOURANJA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de margarina

3 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cenouras juntamente com a laranja, óleo, açúcar e os ovos até obter um suco concentrado.

Acrescente a água quente.

Peneire o trigo com o amido de milho e logo após acrescente o líquido do liquidificador misturando com uma colher, se preferir pode bater na batedeira.

Depois de obter a massa homogênea acrescente o fermento químico (royal) com uma colher, delicadamente.

Unte uma forma com óleo e farinha de trigo, acrescente a massa já com fermento e leve ao forno preaquecido em temperatura de 200°C por mais ou menos 40 minutos dependendo do forno.

Após retirar o bolo do forno misture em uma panela pequena os ingredientes da cobertura e leve tudo ao fogo, mexendo sempre até que a cobertura comece a desgrudar do fundo da panela.

Jogue por cima do bolo e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30266-bolo-de-cenouranja-com-cobertura-de-chocolate.html>