

# BOLO DE CENOURA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres de leite

2 colheres de manteiga

3 colheres de açúcar

2 colheres de achocolatado em pó

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o óleo, o açúcar, a cenoura e os ovos.

Em uma tigela coloque a farinha e junte a mistura do liquidificador, mexa bem.

Acrescente o fermento e misture.

Despeje a massa em uma forma untada e salpicada com farinha.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Para a cobertura basta misturar todos os ingredientes e levar ao fogo.

Cobrir o bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30688-bolo-de-cenoura-da-vovo.html>