

BOLO DE CENOURA DO MARCELO ARRUDA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote de Nutella

1 caixinha de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.

Acrescente a cenoura já ralada e bata tudo.

Vá acrescentando a farinha aos poucos e batendo.

Acrescente a maisena e bata mais até obter uma massa homogênea.

Por último acrescente o fermento em pó e bata até misturar bem.

Leve ao forno por 40 minutos a 180°C.

Para a cobertura faça um ganache de Nutella.

Leve ao fogo médio todos os ingredientes por 5 minutos, mexendo sempre até misturar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30718-bolo-de-cenoura-do-marcelo-arruda.html>