

BOLO DE CENOURA DE CANECA COM GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 cenoura pequena
1 ovo
3 colheres de sopa de óleo vegetal
1 pitadinha de sal
3 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa rasas de trigo
1/2 colher de café de fermento em pó químico

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 caixa de creme de leite
2 colheres de sopa de açúcar refinado
2 colheres de sopa de cacau em pó ou achocolatado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Raspe a cenoura e corte em pedaços pequenos.
Coloque a cenoura picada no processador ou liquidificador junto com o óleo e o ovo.
Bata até a cenoura ficar triturada.
Coloque na caneca o trigo, o açúcar e o fermento.
Junte a cenoura batida e misture bem.
Coloque no micro-ondas por 2 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture os ingredientes até ficar homogêneo.
Espere o bolinho esfriar e cubra-o com a cobertura.
Coloque confetes se quiser ou use sua criatividade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30828-bolo-de-cenoura-de-caneca-com-ganache.html>