

BOLO DE CENOURA COM RECHEIO E COBERTURA

INGREDIENTES

BOLO DE CENOURA:

Bolo de Cenoura: 3 cenouras (picadas)

4 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de água

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

4 colheres de cacau em pó

2 colheres de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara de cenoura (picada)

1/2 xícara de água

1 xícara de suco de laranja

4 colheres de açúcar

2 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

BOLO DE CENOURA:

Bolo de cenoura: Bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes.

Coloque a farinha em um refratário, adicione o líquido do liquidificador misturando bem, por último coloque o fermento.

Unte uma forma redonda e coloque para assar em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos ou até furar com palito e sair seco.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado, margarina e cacau em pó em uma panela em fogo brando até desgrudar do fundo da panela.

Então coloque o creme de leite, misture bem e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque no liquidificador a cenoura e a água, bata bem.

Coloque o restante dos ingredientes e bata mais um pouco.

Transfira para uma panela em fogo brando, mexendo até engrossar, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte uma tampa do bolo, raspe um pouco fazendo uma cavidade.

Pegue o recheio e coloque o que foi raspado do bolo na panela, misture bem.

Coloque no bolo e reponha a tampa.

Jogue a cobertura por cima do bolo e coloque calda de chocolate por cima.

O recheio pode ser trocado por mousse de chocolate ou ganache.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31475-bolo-de-cenoura-com-recheio-e-cobertura.html>