

# BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### PARA O BOLO:

Para o bolo:  
4 ovos  
3 cenouras médias cozidas  
2 xícaras de chá de açúcar  
2 xícaras de chá de farinha de trigo  
3 colheres de sopa de margarina  
1 colher de sopa de fermento em pó

### PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:  
6 colheres de sopa de chocolate em pó  
1 colher de sopa de margarina  
3 colheres de sopa de açúcar  
1/2 xícara de chá de leite  
1 colher de sopa de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador a cenoura, os ovos, a margarina e o açúcar  
Passar para uma tigela misturar a farinha de trigo e o fermento  
Colocar em forma untada e polvilhada  
Levar para assar em forno preaquecido por 35 a 40 minutos  
Levar ao fogo os ingredientes da cobertura  
Depois que ferver deixar cozinar por 5 minutos em fogo baixo mexendo sempre  
Retirar o bolo do forno, desinformar e colocar a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32633-bolo-de-cenoura-com-calda-de-chocolate.html>