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 cozinhar por 5 minutos em fogo baixo mexendo sempre

Retirar o bolo do forno,desinformar e colocar a cobertura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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