

BOLO PUDIM BRIGADEIRO E CENOURA

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 2 xícaras (chá) de açúcar

BOLO:

Bolo: ½ xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de cenoura

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

PUDIM:

Pudim: 1 ½ xícara (chá) de leite

1 ½ xícara (chá) de leite condensado

4 ovos

1 xícara (chá) de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara (chá) de chocolate granulado (opcional)

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Coloque o açúcar em uma panela e em fogo médio, faça o caramelo. Coloque em uma forma de pudim e reserve.

BOLO:

Bolo: Coloque no liquidificador, os ovos, o óleo e a cenoura. Bata até ficar uniforme e reserve.

Em uma tigela, coloque o açúcar, a farinha e o fermento e misture. Acrescente os ingredientes do liquidificador e misture lentamente. Reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador os ovos, o leite, o leite condensado e o chocolate em pó. Reserve

MONTAGEM:

Montagem: Na forma de pudim já caramelada, coloque a massa do bolo e em seguida, com delicadeza, coloque a massa do pudim e leve ao forno médio em banho maria. Asse por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32667-bolo-pudim-brigadeiro-e-cenoura.html>