

BOLO DE CENOURA COM CALDA (JÁ SAI DO FORNO COM A CALDA)

INGREDIENTES

BOLO DE CENOURA:

Bolo de Cenoura: 4 ovos

1 xícara bem cheia de cenoura picada

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 e 1/2 xícaras de trigo

1 colher de fermento

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

2 xícaras de água

6 colheres de sopa de nescau

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata no liquidificador os líquidos com a cenoura, depois acrescente o açúcar.

Despeje a mistura do liquidificador em uma tigela e aos poucos adicione o trigo e mexa com um fuê que vai colocar ar na massa e deixá-la fofa, e por último coloque o fermento.

Unte a forma apenas com manteiga, de preferência uma forma de buraco no meio, e coloque o bolo.

CALDA:

Calda: Misture tudo e leve ao fogo, deixe ferver por uns 5 minutos, despeje ela ainda fervendo no bolo, pelo meio.

Deixe no forno uns 40 minutos.

Quando tirar do forno espere uns 5 minutos e desenforme por que se esfriar a calda engrossa e gruda, cuidado com a calda quente.

Dica: Se quiser pode trocar o bolo de cenoura pelo de chocolate, laranja, baunilha.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35586-bolo-de-cenoura-com-calda-ja-sai-do-forno-com-a-calda.html>