

BOLO DE CENOURA FEITO COM FARELO DE AVEIA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 cenouras médias cortadas em pedaços e descascadas

1 kg de farelo de aveia

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

5 colheres (sopa) bem cheias de achocolatado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: No liquidificador coloque as cenouras, o óleo e os ovos.

Bater bem até não ficar nenhum pedaço das cenouras.

Depois despeje em uma vasilha grande, e junte o farelo de aveia e o açúcar, mexer bem.

Por último acrescente o fermento e misture.

Despeje tudo em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo, se preferir pode colocar o óleo no lugar da manteiga.

Deixe assar por 45 minutos ou até enfiar um palito e o palito sair limpo.

Depois de assado fure todo o bolo, para que a cobertura se incorpore com o bolo.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque a manteiga, o leite condensado e o achocolatado.

Levar ao fogo e fique mexendo sem parar.

Depois de ferver jogue em cima do bolo.

Pronto agora é só servir e se saborear.

Se gostaram deixe uma avaliação para a receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37459-bolo-de-cenoura-feito-com-farelo-de-aveia.html>