

BOLO DE CENOURA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 6 colheres de achocolatado em pó

1 colher (cheia) de manteiga ou margarina

1/2 lata de leite condensado

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador, as cenouras picadas, os ovos, o óleo, o sal fino e o açúcar.

Coloque em uma vasilha, acrescente o trigo e o fermento e mexa bem em sentido horário.

Coloque metade da massa em uma forma.

Com a outra metade coloque as 5 colheres de achocolatado em pó.

Leve ao forno a 175°C por 50 minutos, quando faltar uns 15 minutos coloque em 200°C.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque o achocolatado em pó, a margarina ou manteiga, o leite condensado e o açúcar, mexa até ferver. Regue o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40951-bolo-de-cenoura-e-chocolate.html>