

BOLO DE CENOURA MAGNÍFICO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 xícara de óleo
2 cenouras grandes
2 xícaras de açúcar
3 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

CREME/PUDIM:

Creme/pudim: 3 ovos
1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 xícara de chocolate em pó
açúcar e água para caramelizar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador 1 xícara de óleo, 2 cenouras cortadas e 3 ovos.
Em um recipiente, peneire 3 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar e 1 colher de fermento em pó.
Com uma colher, misture os secos com o líquido que foi batido no liquidificador até ficar uma mistura homogênea.

CALDA:

Calda: Faça uma calda de caramelo com 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de água, deixe no fogo até caramelizar e reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 lata (a mesma medida da lata) de leite de vaca, 3 ovos e o chocolate em pó.

Coloque a calda em uma forma de bolo com furo (tipo forma de pudim), acrescente a mistura de chocolate e por último coloque a massa do bolo de cenoura.

Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C em banho-maria, até que o bolo cozinhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41038-bolo-de-cenoura-magnifico.html>