BOLO DE CENOURA DIVINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de açúcar

4 cenouras médias (raspadas) e cortadas em pedações pequenos

4 ovos

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:170 g de chocolate amargo

190 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 180ºC.

Bata no liquidificador a cenoura, o óleo, o açúcar e os ovos até ficar uma mistura líquida .

Com o liquidificador batendo levemente, vá adicionando lentamente a farinha de trigo.

Quando estiver uma mistura homogênea, junte o fermento peneirado e bata lentamente.

Coloque a mistura em forma média untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Leve para assar por cerca de 40 minutos.

Retire e deixe descansar.

COBERTURA:

Cobertura:Corte o chocolate em pedaços bem pequenos, ou passe no processador para ficar bem moído,reserve.

Coloque o creme de leite em uma panela e aqueça até começar a ferver e desligue.

Leve o chocolate no micro-ondas para derreter, retire e em seguida junte o creme de leite, misture bem, até ficar uma calda(creme) bem homogêneo.

Assim que estiver morno, cubra todo o bolo com esta calda, fica uma camada grossa.

Deixe esfriar e leve a geladeira até a cobertura ficar mais encorpada/endurecida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41153-bolo-de-cenoura-divino.html