

BOLO DE CENOURA COM CALDA DE NUTELLA

INGREDIENTES

BOLO :

Bolo :1 xícara de óleo
3 cenouras raladas
4 ovos
2 colheres (rasas, de sopa) de fermento
1/2 xícara de açúcar
2/3 lata de leite condensado
2 xícaras de farinha

COBERTURA :

Cobertura :2 colheres (grandes , de sopa) de Nutella
1/4 copo de leite

MODO DE PREPARO

BOLO :

Bolo :Preaqueça o forno a 180°C.
Coloque os ovos , o óleo, as cenouras e o leite condensado no liquidificador.
Bata tudo até a massa ficar homogênea.
Depois acrescente a farinha, o fermento e o açúcar .
Deixe no forno por uma hora ou até dourar .

CALDA :

Calda :Acrescente em um copo o leite e o Nutella.
Misture .
Deixe em banho maria até ficar homogênea.
Coloque a calda no bolo quando ele já estiver frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41534-bolo-de-cenoura-com-calda-de-nutella.html>