

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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