

BOLO INTEGRAL DE CENOURA COM CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de farinha integral

1 xícara de chá de óleo de girassol

1 xícara de chá de açúcar mascavo

3 ovos

3 cenouras médias raladas

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de canela em pó

Margarina para untar a forma

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme de leite

1 barra de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bater as cenouras raladas, o óleo, os ovos e o açúcar no liquidificador até obter uma pasta.

Acrescentar a farinha, a canela, e por último o fermento e seguir batendo até obter uma massa mais pesada.

Despejar a massa em uma forma untada com margarina e polvilhada com farinha integral.

Levar a forma ao forno pré-aquecido por 10 minutos a 180º e deixar que asse o bolo por mais 45 minutos.

Desenformar.

COBERTURA:

Cobertura: Derreter a barra de chocolate em banho-maria e misturar o creme de leite.

Cobrir o bolo com a ganache e se quiser decorar com raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42050-bolo-integral-de-cenoura-com-canela.html>