

BOLO DE CENOURA FOFO E SEM ÓLEO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 cenouras médias trituradas no liquidificador

3 ovos graúdos

1 xícara e meia de açúcar

1/2 xícara de manteiga amolecida no banho maria

1 xícara e meia de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho (maisena)

1 pitada de sal

1 colher de fermento

COBERTURA:

Cobertura: 4 colheres de açúcar

2 colheres de manteiga

4 colheres de chocolate em pó

2 colheres de leite

canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Ligue o forno na temperatura mais alta e coloque uma panela com água para ferver (para o banho maria da manteiga).

Enquanto isso, limpe a cenoura, pique em pedaços e a triture no liquidificador.

Na sequência, coloque os ovos e deixe bater bastante até virar um creme.

Desligue o fogo da panela com água e deixe a 1/2 xícara de manteiga no banho-maria (tampe a panela para acelerar o processo).

Abra a tampa do liquidificador e acrescente o açúcar e a manteiga já amolecida.

Continue batendo até a massa ficar bem cremosa.

Em uma tigela, misture a farinha, o sal e o amido de milho e, aos poucos, acrescentando no liquidificador apenas para auxiliar na mistura.

Despeje o conteúdo da massa em uma tigela, acrescente o fermento, misture bem e acrescente na forma.

Coloque o bolo no forno, diminua a temperatura para 180°C e deixe assar por 35 minutos.

Assim que desligar o forno (mas mantendo o bolo dentro), inicie a calda colocando todos os ingredientes em uma

panela e levando ao fogo brando.

Mexa sem parar e quando a calda engrossar, jogue em cima do bolo.

Polvilhe a canela e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42871-bolo-de-cenoura-fofo-e-sem-oleo.html>