

BOLO DE CENOURA DA ANA PAULA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 5 colheres de sopa rasa de açúcar

4 colheres de chocolate em pó

1 colher de manteiga

2 colheres de leite

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela misture todos os ingredientes e cozinhe por 6 a 10 minutos, depois deixe esfriar por 10 minutos e jogue em cima do bolo ainda morno.

Esta calda fica como se fosse uma casquinha de chocolate com açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46027-bolo-de-cenoura-da-ana-paula.html>