BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CENOURA

INGREDIENTES

Massa

2 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 xícara de açúcar

4 colheres (sopa) cheias de manteiga (ou 1 xícara de óleo de soja)

1 e 1/2 xícaras de leite

5 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) de fermento

Cobertura

3 cenouras médias picadas

1 lata ou caixa de leite condensado

1 xícara de leite

3 colheres de manteiga

4 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente aos poucos a farinha, o açúcar e o cacau em pó

Bata bem até ficar uniforme e, por último, acrescente o fermento

Coloque a mistura em uma forma untada ao forno preaquecido (entre 180° C e 200° C)

Cobertura

Em uma panela, derreta a manteiga e coloque a mistura do liquidificador, mexendo sempre

Acrescente aos poucos o amido e deixe no ponto desejado

mistura, mas nunca provaram desta maneira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4665-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-cenoura.html