BOLO CREMOSO DE CENOURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

3 cenouras média (ralada)

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de fubá

50 gramas de queijo ralado

½ litro de leite

COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de margarina sem sal

50 ml de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo no liquidificador.

Coloque em forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar um pouco.

Cobrir o bolo ainda quente, com a cobertura fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47620-bolo-cremoso-de-cenoura.html