BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

2 cenoras grandes

2 cenouras grandes

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de azeite

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de (sopa) de fermento em pó royal

Cobertura:

1 pote de doce de leite ou 1 lata de leite condensado cozida por 40 minutos em panela de pressão

chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Raspe a cenoura e corte-as em pedaços;coloque-as no liquidificador junte os ovos, o azeite e o açúcar e bata-os.

Peneire a farinha e o fermento em um recipiente à parte e em seguida adidicione a mistura liquidificada nesse recipiente, mexendo levemente.

Despeje numa forma untada e polvilhada e leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos ou até enfiar um palito e esse sair limpo.

Espere esfriar um pouco e espalhe o doce de leite com uma espátula e polvilhe o chocolate granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47642-bolo-de-cenoura-com-cobertura-de-doce-de-leite.html