

OVO DE PÁSCOA RECHEADO COM BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

PARA O BOLO DE CENOURA:

Para o bolo de cenoura: 1 xícara (chá) de óleo
3 cenouras médias raladas ou cortadas em cubinhos
3 ovos
2 copos (200ml) de açúcar
2 copos (200ml) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

PARA O RECHEIO (BRIGADEIRO):

Para o recheio (brigadeiro): 2 colheres (sopa) de margarina
4 colheres de nescau
1 lata de leite condensado

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: 1 banda de ovo de páscoa grande, comprado pronto ou feito por você

MODO DE PREPARO

PARA O BOLO:

Para o bolo: Bata no liquidificador primeiro a cenoura com os ovos e o óleo.
Acrescente o açúcar e bata por mais 5 minutos.
Coloque esta mistura em uma tigela e só então acrescente a farinha de trigo.
Misture o fermento delicadamente.
Asse em forno preaquecido (180°C) por 40 minutos em uma forma retangular.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Em fogo baixo derreta a margarina em uma panela.
Acrescente o nescau e o leite condensado.
Mexe até formar uma "calda" grossa.

MONTAGEM:

Montagem: Espere o bolo esfriar e corte-o em fatias retangulares.

Em uma bandeja de ovo de páscoa grande comprado pronto ou feito por você mesma arrume fatias retangulares de bolo e recheio, intercalando-os, e pressionando bem para que assentem.

Termine com fatias de bolo.

Decore como quiser!

Leve à geladeira por cerca de 1 hora.

Sirva a temperatura ambiente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49729-ovo-de-pascoa-recheado-com-bolo-de-cenoura.html>