

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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