# BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

2 cenouras médias

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher (sobremesa) de fermento

Brigadeiro:1 lata de leite condensado

200 g de achocolatado em pó

2 colheres de manteiga

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cenouras descascadas e cortadas, com os ovos e o óleo, até formar um creme homogêneo

Misture o açúcar e a farinha de trigo

Una o creme do liquidificador com os ingredientes secos e bata bem, por aproximadamente 5 minutos

Acrescente o fermento e bata por mais 1 minuto

Colocar no forno preaquecido a 180

Leve os ingredientes a uma panela e misture em fogo médio até atingir ponto de brigadeiro

Com o bolo ainda quente, coloque a cobertura por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9520-bolo-de-cenoura-com-cobertura-de-brigadeiro.html