

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

massa

3 cenouras médias picadas

3 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura: 500 g de chocolate ao leite derretido em banho-maria

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, acrescentando aos poucos a farinha de trigo

Unte uma forma de furo no meio com óleo e despeje a massa

Asse em forno médio preaquecido por 40 minutos

Tire do forno espere esfriar e desenforme

Cobertura

Misture o chocolate derretido com o creme de leite

Coloque sobre o bolo quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10123-bolo-de-cenoura-com-cobertura-de-chocolate.html>