

BOLO DE CENOURA FOFINHO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 cenouras médias
4 ovos
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de maisena (amido de milho)
2 xícaras de açúcar
1 colher bem cheia de fermento em pó
Cobertura: 1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 colher de manteiga
4 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as cenouras em cubos
Em seguida, cozinhe as cenouras até elas ficarem moles
Em uma tigela coloque a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó, o açúcar e a maisena
Bata no liquidificador as cenouras, o óleo e os ovos até obter uma massa homogênea
Acrescente a mistura aos ingredientes secos e mexa bem até que se misture tudo
Despeje a massa em uma assadeira de sua preferência untada com manteiga e açúcar
Asse em forno preaquecido em 280
Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate; cozinhe em fogo médio até obter o ponto de brigadeiro
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite; mexa bem até ficar homogêneo
Em seguida, fure o bolo e jogue a cobertura por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10125-bolo-de-cenoura-fofinho-com-cobertura-de-chocolate.html>