

BOLO DE CENOURA FOFINHO

INGREDIENTES

Massa

250 g de cenoura picada (pode colocar entre 230 g e 250 g de cenoura)

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico em pó

1 xícara de óleo

1 pitada de sal

3 ovos

Cobertura

1 caixinha de 200 ml de creme de leite

5 colheres de sopa de chocolate em pó

6 colheres de açúcar

2 colheres de manteiga ou margarina (de preferência sem sal)

MODO DE PREPARO

Modo de preparo da massa (muita atenção, seguir os passos é essencial para o bolo ficar fofinho)

Primeiro pré

Pegue os ovos e separe as gemas das claras

Bata as claras em neve e reserve (bater as claras em neve deixará a massa solta e fofinha)

No liquidificador coloque as gemas, as cenouras picadas, o óleo, o açúcar e o sal

Bata por 3 minutos até que esteja tudo bem triturado

Após batida, pegue a mistura e coloque em uma bacia

Pegue a farinha e peneire dentro da mistura (peneirar a farinha faz com que a massa fique mais solta) e misture delicadamente para não ativar o glúten da farinha

Agora acrescente o fermento em pó e logo em seguida acrescente as claras em neve e mexa delicadamente (Seu bolo irá ficar muito fofinho)

Modo de preparo da cobertura

Acrescente em uma panela o creme de leite, o chocolate em pó, o açúcar e a manteiga

Cozinhe em fogo médio/baixo por cerca de 10 minutos ou até que levante pequenas bolhinhas em sua calda

Pode colocar ainda quente no bolo

Assim que esfriar, é só comer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3729-bolo-de-cenoura-fofinho.html>