

BOLO DE CENOURA COM CASCA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar
2 cenouras médias
4 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de óleo
Cobertura: 1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras e o óleo e reserve

Em um recipiente, coloque a farinha, o açúcar, a maisena e o fermento em pó e misture

Em seguida, despeje o conteúdo do liquidificador no recipiente, misture bem com os ingredientes secos

Após misturar, despeje a massa formada em uma forma untada com margarina e enfarinhada e leve para assar no forno preaquecido a 180

Misture todos os ingredientes da cobertura em uma panela

Em seguida, leve ao fogo e misture até dar o ponto de brigadeiro mole

Depois de assado o bolo, coloque a cobertura por cima e sirva

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8913-bolo-de-cenoura-com-casca.html>