

BOLO DE CENOURA MEGA FOFINHO

INGREDIENTES

4 cenouras médias descascadas e raladas

4 ovos

2 copos de açúcar

2 copos de trigo

250 ml de óleo de canola ou girassol (pode ser de soja, mas com esses fica mais leve)

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura: 7 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Bata no liquidificador as cenouras raladas com as gemas e o óleo até obter uma massa bem lisa e homogênea

Em uma tigela, misture os ingredientes secos

Despeje a mistura do liquidificador com os ingredientes secos e misture primeiro à mão e depois com a batedeira

Adicione as claras em neve à massa; misture delicadamente com a mão (não use a batedeira para misturar as claras)

Adicione o fermento e termine de misturar delicadamente

Coloque em forno preaquecido a 180

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até obter a consistência desejada (ela endurece quando seca no bolo)

Coloque a cobertura sobre o bolo quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11381-bolo-de-cenoura-mega-fofinho.html>