

BOLO DE CENOURA DA GI

INGREDIENTES

3 cenouras grandes

1/2 copo de óleo

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura: 1 colher (sopa) manteiga

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara de leite condensado

MODO DE PREPARO

Corte as cenouras em rodelas pequenas e coloque na batedeira

Acrescente o ovo e o óleo

Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos

Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e misture

Acrescente o fermento e misture levemente com uma colher

Asse em forno preaquecido a 180

Despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó e o leite condensado, misture

Leve ao fogo baixo e continue misturando até obter uma consistência cremosa

Despeje em cima do bolo frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12019-bolo-de-cenoura-da-gi.html>