

O SEGREDO PARA SEU BOLO DE CENOURA FICAR PERFEITO, FOFINHO E COM A MASSA LEVE! NUNCA MAIS ERRE!

INGREDIENTES

- 2 xícara (chá) de cenoura picada
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (café) de fermento em pó

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher cheia de margarina
- 3 colheres cheias de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve e reserve.

No liquidificador coloque a cenoura, o óleo e as gemas e bata por 5 minutos.

Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, misture bem.

Depois junte os ingredientes batidos, misture bem, por último junte as claras em neve.

Em uma assadeira untada leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até que fure com um palito e ele saia limpo.

Cobertura:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até que desgrude da panela.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

O bolo de cenoura fofinho é uma das receitas mais amadas pelos brasileiros! Mas para garantir o bolo de cenoura perfeito, é preciso estar atento à proporção de cenoura que você vai usar: o correto são 250 g de cenoura para cada 2 xícaras de trigo! Com essa dica você nunca vai errar sua receita de bolo de cenoura!

Na hora de fazer o bolo de cenoura no liquidificador, fique atento se seu aparelho aguenta essa massa, que é um pouco mais pesada. Se ele ficar sobrecarregado, bata no liquidificador apenas os ingredientes líquidos e depois junte aos secos!

Para garantir que seu bolo de cenoura fofinho fique perfeito, peneire a farinha e teste o fermento antes de

adicioná-los à massa. Além disso, bata bem para garantir que a massa cresça e você tenha um bolo de cenoura fofo.

Se você prefere um bolo de cenoura cremoso, invista em uma caldinha simples de açúcar para molhar seu bolo ou você também pode usar suco de laranja. Mas atenção: espere o bolo e a calda esfriarem antes de molhar. É importante usar um pincel culinário também para não encharcar demais e garantir assim um bolo de cenoura molhadinho.

Para deixar seu bolo de cenoura simples mais perfumado e saboroso, adicione raspas de laranja e pitadas de canela à massa. Se você preferir um bolo de cenoura com calda de chocolate, pode adicionar esses elementos à calda, fica delicioso!

Agora que você sabe como fazer bolo de cenoura, confira outras receitas de bolo no TudoGostoso como bolo de milho, bolo de banana caramelada, bolo de chocolate fofo, bolo simples, bolo prestígio e muito mais!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13164-o-segredo-para-seu-bolo-de-cenoura-ficar-perfeito-fofinho-e-com-a-massa-leve-nunca-mais-erre.html>