

BOLO DE CENOURA PERFEITO, O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

MASSA

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

MASSA

Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture.

Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos.

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

Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher.

Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA

Despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture.

Leve a mistura ao fogo e continue misturando até obter uma consistência cremosa, depois despeje a calda por cima do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13579-bolo-de-cenoura-perfeito-o-melhor-de-todos.html>