

O BOLO DE CENOURA MAIS FOFINHO DO MUNDO! MUITO SIMPLES DE FAZER!

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 - farinha e açúcar.

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 180º C por 45 minutos.

COBERTURA:

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13811-o-bolo-de-cenoura-mais-fofinho-do-mundo-muito-simples-de-fazer.html>