

BOLO DE CENOURA FOFÍSSIMO DE LIQUIDIFICADOR! RÁPIDO E FÁCIL, O MELHOR!

INGREDIENTES

Para a Massa:

Ovos: 3 inteiros

Óleo de Girassol: 3/4 de xícara (180 ml)

Açúcar: 1 xícara (240 ml)

Cenoura: 200 g, cortada em pedaços pequenos

Farinha de Arroz: 1 xícara

Amido de Milho (Maizena): 1/2 xícara

Fermento em Pó: 1 colher de sopa

Para a Cobertura:

Leite Condensado: 2 caixas

Chocolate em Pó 50% Cacau: 3 colheres de sopa

Chocolate Meio Amargo: 50 g

Creme de Leite: 1 caixa

Essência de Baunilha (opcional): a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, acrescentando a farinha aos poucos.

Depois unte e enfarinhe uma forma e despeje a massa nela. Asse em forno médio por cerca de 40 minutos. Tire do forno, espere amornar e desenforme.

Cobertura:

Enquanto o bolo assa, em uma panela, coloque todos os ingredientes da cobertura e mexa bem até levantar fervura.

Depois espalhe sobre o bolo ainda quente e quando esfriar irá formar uma casquinha.

Simples, não? Espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14346-bolo-de-cenoura-fofissimo-de-liquidificador-rapido-e-facil-o-melhor.html>