

# BOLO DE CENOURA TRUFADO: JÁ SAI DO FORNO RECHEADO!

## INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo  
1 xícara de açúcar  
1/2 colher (sopa) de fermento em pó  
2 cenouras grandes  
1/2 xícara de óleo  
2 ovos  
brigadeiros (já enrolados - quantos você quiser)  
farinha de trigo suficiente para envolver os brigadeiros

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos numa travessa e misture.

Bata a cenoura com o óleo e os ovos no liquidificador.

Adicione o "creme" de cenoura na travessa com os ingredientes secos e mexa rapidamente (mas com delicadeza) até virar uma massa homogênea.

Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada.

Passes os brigadeiros na farinha de trigo, retire o excesso de farinha e arrume-os sobre a massa.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 1 hora e 15 minutos, ou até estar ligeiramente dourado (faça o teste do palitinho).

Desenforme com o topo do bolo virado para baixo do prato (para esconder os buracos dos brigadeiros).

Polvilhe com açúcar de confeiteiro (se quiser radicalizar, pode cobrir com um ganache de chocolate).

O mais legal é servir quentinho, para o brigadeiro ficar bem derretido, mas em temperatura ambiente também fica demais!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14491-bolo-de-cenoura-trufado-ja-sai-do-forno-recheado.html>