

O MELHOR BOLO DE CENOURA DO MUNDO! VEJA COMO É FÁCIL FAZER!

INGREDIENTES

Massa do bolo de cenoura

4 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

3 cenouras (médias)

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Cobertura (ganache)

2 barras de chocolate de aproximadamente 95 gramas cada

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa do bolo de cenoura

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e as cenouras por 2 minutinhos, depois de batido, coloque em uma tigela e acrescente a farinha de trigo mexendo com a ajuda de um fuet, e depois de bem misturado, acrescente o fermento em pó.

Coloque mais da metade da massa na fôrma e no restante acrescente o chocolate em pó e uma pitada de bicarbonato de sódio (para deixar o chocolate mais escurinho) misture bem e coloque sobre a massa de cenoura.

Leve para assar em forno pré aquecido a 180° graus por aproximadamente 40 min. Ou faça o teste do palito, pois o tempo depende da potência de cada forno.

Cobertura (Ganache)

Coloque a barra de chocolate em pedacinhos em uma tigela de vidro e derreta no microondas, passando de 30 em 30 segundos para mexer.

Quando derreter, acrescente o creme de leite e misture bem.

Cubra o bolo com essa ganache e deixe na geladeira por 1 hora, já pode ser servido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14626-o-melhor-bolo-de-cenoura-do-mundo-veja-como-e-facil-fazer.html>