

BOLO-PUDIM DE CENOURA MUITO FÁCIL, A MELHOR RECEITA DE TODAS!

INGREDIENTES

INGREDIENTES DO PUDIM DE CHOCOLATE:

3 ovos
1 xícara e 1/3 de Leite
1 xícara e 1/2 de açúcar
1 xícara de água
1 Lata de Leite condensado
1 xícara de chocolate em pó

INGREDIENTES DO BOLO DE CENOURA:

1 cenoura média
3 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara e 1/2 de Farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
2 colheres (de chá) de fermento químico

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO DO PUDIM:

Prepare a calda de caramelo com água e açúcar
Despeje com cuidado na forma de pudim
Bata no liquidificador o leite, os ovos, o leite condensado e o chocolate em pó e despeje na fôrma já com a calda

MODO DE PREPARO DO BOLO DE CENOURA:

Lave o liquidificador e adicione a cenoura, os ovos e o óleo
Bata bem até a cenoura desmanchar por completo e incorporar na massa
Transfira a mistura para uma vasilha e coloque o açúcar aos poucos sempre mexendo
Quando incorporar totalmente, adicione a farinha aos poucos
Acrescente o fermento por último e misture rapidamente
Agora despeje sobre o Pudim (Não se preocupe que eles vão misturar, porém depois eles separam)
Cubra a forma com papel alumínio e coloque em banho-maria com água quente com um pouco de vinagre (para a forma não escurecer)
Leve assar ao forno preaquecido a 200°C por pelo menos 1 hora (faça o teste do palito)

Retire do forno e deixe esfriar por completo

Depois leve a geladeira por 2 horas antes de desinformar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14781-bolo-pudim-de-cenoura-muito-facil-a-melhor-receita-de-todas.html>