

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

©2024 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>