

O MELHOR BOLO DE CENOURA DO MUNDO! O MAIS FOFINHO E MAIS FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento

100ml de óleo

3 cenouras médias cruas e picadas

1 colher de café de sal

Cobertura de brigadeiro mole:

1 lata de leite condensado

4 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo da massa:

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras, o óleo e o sal. Numa tigela, misture o açúcar, o fermento e a farinha. Despeje a mistura do liquidificador numa tigela e misture bem. Leve para assar em forma untada e polvilhada em forno pré-aquecido a 200º e asse a 170º até um palito sair limpinho.

Cobertura:

Faça a cobertura misturando chocolate em pó, leite condensado e manteiga até o ponto de brigadeiro mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14873-o-melhor-bolo-de-cenoura-do-mundo-o-mais-fofinho-e-mais-facil-de-fazer.html>