

BOLO DE CENOURA COM MAIZENA, FOFÍSSIMO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

Bolo

2 cenouras médias, cortadas em cubos 300 g

1/2 xícara de chá de óleo 125 ml

3 ovos

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo 210 g

1/2 xícara de chá de Maizena 60 g

2 colheres de chá de fermento em pó 8 g

1 xícara de chá de açúcar 190 g

Cobertura

1/2 xícara de chocolate ao leite derretido

1/2 xícara de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).

Unte e enfarinhe uma forma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.

No copo do liquidificador, coloque a cenoura, o óleo e os ovos, e bata até ficar homogêneo.

Em uma tigela, peneire o amido de milho MAIZENA®, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, junte a mistura de cenoura reservada, e mexa com o auxílio de uma espátula até que vire uma massa uniforme.

Disponha a massa na forma reservada e leve ao forno por 40 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire o forno e deixe amornar.

cobertura de chocolate

Faça a cobertura: misture o chocolate e o creme de leite, e espalhe por toda a superfície do bolo. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15108-bolo-de-cenoura-com-maizena-fofissimo-e-delicioso.html>