

BOLO DE CENOURA TRUFADO – JÁ SAI DO FORNO RECHEADO! FICA DIVINO!

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

2 cenouras grandes

1/2 xícara de óleo

2 ovos

brigadeiros (já enrolados – quantos você quiser)

farinha de trigo suficiente para envolver os brigadeiros

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos numa travessa e misture.

Bata a cenoura com o óleo e os ovos no liquidificador.

Adicione o "creme" de cenoura na travessa com os ingredientes secos e mexa rapidamente (mas com delicadeza) até virar uma massa homogênea.

Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada.

Passe os brigadeiros na farinha de trigo, retire o excesso de farinha e arrume-os sobre a massa.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 1 hora e 15 minutos, ou até estar ligeiramente dourado (faça o teste do palitinho).

Desenforme com o topo do bolo virado para baixo do prato (para esconder os buracos dos brigadeiros).

Polvilhe com açúcar de confeiteiro (se quiser radicalizar, pode cobrir com um ganache de chocolate).

O mais legal é servir quentinho, para o brigadeiro ficar bem derretido, mas em temperatura ambiente também fica demais!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15307-bolo-de-cenoura-trufado-ja-sai-do-forno-recheado-fica-divino.html>