

O TRUQUE PARA UM BOLO DE CENOURA PERFEITO! O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

Bolo:

1 cenoura grande picada (150g)

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo com fermento (ou adicione 1 colher (de sopa) de fermento)

Calda:

1 lata de leite condensado

300ml de leite

1/2 xícara de achocolatado ou chocolate em pó

2 colheres (de sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata as cenouras, o óleo, o açúcar e os ovos no liquidificador até triturar e misturar bem.

Despeje a mistura em um recipiente e junte a farinha usando uma espátula ou um fouet, sem bater muito.

Coloque em uma forma untada de 25cm de diâmetro, com furo no meio, leve ao forno à 200°C por 35 minutos ou até assar por completo, fure com um palito para saber se já está pronto.

Deixe esfriar e desenforme.

Junte todos os ingredientes da calda em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo sempre até borbulhar e ficar no ponto de brigadeiro mole.

Despeje a calda quente no bolo.

Espere esfriar um pouco e é só cortar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15630-o-truque-para-um-bolo-de-cenoura-perfeito-o-melhor-de-todos.html>