BOLO DE CENOURA PERFEITO, FOFINHO COM UMA COBERTURA CROCANTE DELICIOSA!!

INGREDIENTES

1/3 xícara açúcar

1/2 xícara de chocolate em pó

1/3 xícara de água

1 col. de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Truques para a calda ficar crocante

Sempre que for dosar os ingredientes em pó, use medidas próprias e niveladas. Ou seja, invista nos dosadores corretos e passe o dedo para nivelar quantidade exata de cada item. Assim, sua receita vai ficar com a consistência perfeita. Use chocolate em pó (também conhecido pela tradicional embalagem de caixinha, normalmente, com 50% cacau e 50% açúcar), que não é cacau (mais de 50%), e também não é achocolatado. Isso faz toda diferença no método que vai pre-cristalizar a calda e deixar ela craquelada.

Outro segredo da pré-cristalização da calda é controlar a quantidade de gordura. Por isso, a receita não leva chocolate em barra e também não usa leite, apenas um pouco de manteiga e água.

Para reduzir, use o fogo médio agitando constantemente a calda. Para isso, use um fouet e mexa sempre sem parar. O processo de redução leva cerca de cinco minutos.

O segredo para descobrir o ponto certo da cobertura é até desgrudar do fundo da panela, como um brigadeiro.

Na hora de cobrir o bolo já precisa estar morno. A calda pode estar quente, mas o ideal é que a massa não faça a cobertura derreter com seu calor.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16147-bolo-de-cenoura-perfeito-fofinho-com-uma-cobertura-crocante-deliciosa.html