

SEM FARINHA DE TRIGO! FIZ O MELHOR BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DO MUNDO! RECEITA MUITO FÁCIL!

INGREDIENTES

Para a Massa:

Ovos: 3 inteiros

Óleo de Girassol: 3/4 de xícara (180 ml)

Açúcar: 1 xícara (240 ml)

Cenoura: 200 g, cortada em pedaços pequenos

Farinha de Arroz: 1 xícara

Amido de Milho (Maizena): 1/2 xícara

Fermento em Pó: 1 colher de sopa

Para a Cobertura:

Leite Condensado: 2 caixas

Chocolate em Pó 50% Cacau: 3 colheres de sopa

Chocolate Meio Amargo: 50 g

Creme de Leite: 1 caixa

Essência de Baunilha (opcional): a gosto

MODO DE PREPARO

Bater os Ingredientes Líquidos:

No liquidificador, adicione os ovos, o óleo e o açúcar. Bata por cerca de 30 segundos até obter uma mistura homogênea.

Adicionar a Cenoura:

Com o liquidificador ligado, adicione aos poucos os pedaços de cenoura. Bata até que a cenoura esteja completamente triturada e a mistura fique homogênea.

Misturar os Ingredientes Secos:

Transfira a mistura do liquidificador para uma tigela. Adicione a farinha de arroz e o amido de milho peneirados, misturando delicadamente com um fouet até incorporar completamente.

Adicionar o Fermento:

Por último, adicione o fermento em pó e misture suavemente até que esteja bem distribuído.

Assar o Bolo:

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada (use farinha de arroz para enfarinhar). Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Preparando a Cobertura:

Misturar os Ingredientes:

Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite. Misture bem com o fogo desligado para evitar pelotas de chocolate.

Cozinhar a Mistura:

Ligue o fogo em médio e adicione o chocolate meio amargo. Mexa constantemente com um fouet até que o chocolate esteja completamente derretido e a mistura comece a engrossar.

Atingir o Ponto Ideal:

Continue mexendo até que a cobertura atinja um ponto cremoso, mas ainda escorra lentamente da colher, formando um desenho antes de se misturar.

Montagem:

Furar o Bolo:

Com o bolo ainda morno, faça furos na superfície com um garfo ou um palito. Isso ajudará a cobertura a penetrar na massa, deixando o bolo ainda mais saboroso.

Aplicar a Cobertura:

Despeje a cobertura quente sobre o bolo, espalhando bem para cobrir toda a superfície. Deixe esfriar em temperatura ambiente e leve à geladeira por 30 minutos para firmar.

Servir:

Retire o bolo da geladeira, corte em fatias e aproveite!

Dicas:

Farinha de Arroz: É uma ótima alternativa à farinha de trigo, tornando o bolo leve e adequado para quem tem restrições ao glúten.

Cenoura: Pese as cenouras para garantir a textura ideal do bolo. O excesso pode deixar a massa pesada.

Cobertura: A consistência ideal é cremosa, que não escorre facilmente, mas também não é tão firme para trabalhar com bico de confeitar.

Experimente este bolo de cenoura incrível na sua casa e descubra uma nova maneira de aproveitar essa receita clássica sem a farinha de trigo. Tenho certeza de que você vai adorar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16895-sem-farinha-de-trigo-fiz-o-melhor-bolo-de-cenoura-com-cobertura-do-mundo-receita-muito-facil.html>