

BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CENOURA

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 4 colheres (sopa) cheias de manteiga (ou 1 xícara de óleo de soja)
- 1 e 1/2 xícaras de leite
- 5 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de fermento

Cobertura

- 3 cenouras médias picadas
- 1 lata ou caixa de leite condensado
- 1 xícara de leite
- 3 colheres de manteiga
- 4 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

Massa

- Acrescente aos poucos a farinha, o açúcar e o cacau em pó
- Bata bem até ficar uniforme e, por último, acrescente o fermento
- Coloque a mistura em uma forma untada ao forno preaquecido (entre 180° C e 200° C)

Cobertura

- Em uma panela, derreta a manteiga e coloque a mistura do liquidificador, mexendo sempre
- Acrescente aos poucos o amido e deixe no ponto desejado
- mistura, mas nunca provaram desta maneira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4665-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-cenoura.html>