

# BOLO DE CENOURA COM CASCA

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 cenouras médias
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- Cobertura: 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras e o óleo e reserve

Em um recipiente, coloque a farinha, o açúcar, a maisena e o fermento em pó e misture

Em seguida, despeje o conteúdo do liquidificador no recipiente, misture bem com os ingredientes secos

Após misturar, despeje a massa formada em uma forma untada com margarina e enfarinhada e leve para assar no forno preaquecido a 180

Misture todos os ingredientes da cobertura em uma panela

Em seguida, leve ao fogo e misture até dar o ponto de brigadeiro mole

Depois de assado o bolo, coloque a cobertura por cima e sirva

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8913-bolo-de-cenoura-com-casca.html>