BOLO DE CENOURA VULCÃO

INGREDIENTES

Bolo de cenoura

2 xícaras de cenoura crua picada (270 g)

1 copo de óleo de girassol

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento químico

Cobertura

1 lata de leite condensado

8 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 colher (sopa) de margarina

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a parte líquida da massa

Em outro recipiente, junte a parte sólida da massa

Depois, junte nesse recipiente a parte líquida

Preaqueça o forno a 180° C

Despeje a massa e dê leves batidas para sair o ar

Deixe esfriar bem e desenforme

Coloque uma panela em fogo médio

Mexa até conseguir ver o fundo da panela

Mexa bem e espere esfriar um pouco

Adicione algumas raspas de laranja na massa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/333-bolo-de-cenoura-vulcao.html