

Bolo de Cenoura com Cobertura de Brigadeiro

aprox. 1 unidade



Fácil de preparar

up to 35 Min.



Ingredientes:

Massa:

Fôrma suíça de 20cm

4 unidades de Ovos

2 xícaras chá de Açúcar

2 unidades de Cenouras médias

½ xícara chá de Óleo de soja

2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo

1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker

1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Cobertura:

1 lata de Leite Condensado

½ caixa de Creme de Leite

4 colheres sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker

1 pacote de Confeito Pepita Dr. Oetker

1 Massa:

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras descascadas e cortadas em cubos pequenos e o açúcar.

Em outra tigela, misture os ingredientes secos peneirados e adicione o Aroma de Baunilha Dr. Oetker. Acrescente, aos poucos, o creme batido no liquidificador sobre a mistura seca e mexa até a massa ficar homogênea.

Pré-aqueça o forno à 160 graus. Despeje a massa em forma de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve para assar por aproximadamente 40min.

2 Cobertura:

Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó 70% Dr. Oetker.

Misture bem, acrescente a margarina e leve ao fogo médio sempre mexendo até desgrudar do fundo da panela, ou até ter uma consistência de brigadeiro. Coloque por cima da massa pronta e para decoração utilize o Confeito Pepita Dr. Oetker.



Dr. Oetker Brasil

Tip from the Test Kitchen

- Você também pode substituir a cobertura de brigadeiro pela Cobertura sabor Chocolate ao Leite Dr. Oetker, é rápido, prático e fica uma delícia.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br
Tel. 0800.77.70.000.