

Bolo de Cenoura Formigueiro

20 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

4 unidades de Ovos
¾ xícara chá de Óleo
2 ½ xícaras chá de Açúcar
4 unidades de Cenouras médias picadas
2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
1 ½ colheres sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
½ xícara chá de Confeito Granulado Macio 130g Dr. Oetker
200 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker 2 tabletes picados
¾ xícara chá de Creme de Leite

1 Cobertura:

Em uma panela pequena, adicione o creme de leite e leve ao fogo baixo. Antes de levantar fervura, adicione a cobertura sabor Chocolate ao leite Dr. Oetker picada e misture bem até criar um creme homogêneo. Reserve.

Massa:

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o açúcar e as cenouras.
2. Passe para uma tigela e acrescente a farinha, o fermento e o granulado. Misture até obter uma massa homogênea.
3. Coloque em forma de cone (24 cm de diâmetro) untada e enfarinhada e asse em forno médio, pré-aquecido a 180°C, por cerca de 35 minutos ou até que esteja levemente dourado.
4. Retire do forno, espere esfriar e desenforme.
5. Espalhe a cobertura e sirva na sequência.