

Bolo de Cenoura no Pote

7 fatias de



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

- 1 colher sobremesa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 2 unidades de Cenouras
- 2 unidades de Ovos
- 6 colheres sopa de Óleo
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo

Calda:

- 1 xícara chá de Leite morno
- 1 colher sobremesa de Açúcar

Cobertura:

- 1 pacote de Confeito Granulado Macio 130g Dr. Oetker
- 100 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 colher sopa de Margarina

Decoração (opcional):

- 1 pacote de Confeito Gotinhas Dr. Oetker
- 1 pacote Confeito Pepita Dr. Oetker

Bolo:

1. Lave bem as cenouras e corte-as em pedaços pequenos.
2. Coloque no liquidificador as cenouras, os ovos, óleo e bata até triturar bem.
3. Em uma vasilha, coloque o Fermento em Pó Químico Dr. Oetker, o açúcar, a farinha de trigo e despeje o creme batido.
4. Misture com uma colher até formar um creme homogêneo.
5. Coloque a massa na forma untada e enfarinhada (retangular 20 cm x 30 cm).
6. Leve ao forno a 180°C e deixe assar por 30 - 40 minutos. Para saber se o bolo assado, perfure a massa com um palito e retire. Se sair seco, o bolo estará pronto.
7. Desenforme e reserve.

Cobertura:

Em uma panela média, misture o leite condensado, a Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker picada, a manteiga e o Chocolate em pó 70% Dr. Oetker. Leve ao fogo médio, sem parar de mexer, até obter o ponto de brigadeiro mole. Reserve.

Montagem:

1. Esfarele o bolo e divida em 7 porções iguais.
2. Faça camadas de bolo, umedeça com o leite e o açúcar, brigadeiro mole e granulado.
3. Repita o processo por mais duas vezes, até completar o pote.
4. Decore com o granulado e confeitos de sua preferência.



Dr. Oetker Brasil



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.