

Bolo de Cenoura Vulcão com Brigadeiro



Ingredientes Massa:

- ✓ 3 ovos
- ✓ 200 ml de óleo
- ✓ 250 gramas de cenoura
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- ✓ 1 colher de sopa de fermento

Brigadeiro:

- ✓ 1 caixa de leite condensado
- ✓ 1 caixa de creme de leite
- ✓ 3 colheres de chocolate em pó
- ✓ 1 colher de manteiga

Modo de preparo da massa:

1 Em um liquidificador acrescente os ovos, o açúcar e o óleo. Bata por aproximadamente três minutos.



2 Adicione as cenouras aos poucos, enquanto a massa estiver batendo.
*Corte as cenouras em cubinhos para facilitar na hora de bater.



3 Em um recipiente despeje todo o conteúdo. Peneire a farinha sobre a mistura. Misture até fica homogêneo e em seguida adicione o fermento em pó.



4 Despeje a massa em uma forma untada. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 40 minutos.



Modo de preparo do brigadeiro:

1 Em uma panela adicione todos os ingredientes, mexa sem parar até que o brigadeiro comece a desgrudar do fundo da panela.



2 Comece a adicionar o brigadeiro pelo meio do bolo. Com a ajuda de uma espátula espalhe bem a cobertura. **OPCIONAL:** Decore com chocolate granulado.



Obrigado, esperamos que você tenha adorado essa receita! Boas vendas.