



Receitas de bolos

BOLO DE CENOURA

Ingredientes:

- 1/2 chávena (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 chávenas(chá) de açúcar
- 2 e 1/2 chávenas (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 chávena (chá) de açúcar
- 1 chávena (chá) de leite



Modo de preparação:

MASSA

Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos. Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente. Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher. Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA

Despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture. Leve a mistura ao fogo e continue misturando até obter uma consistência cremosa, depois despeje a calda por cima do bolo.

Bolo simples para café

Ingredientes:

- 2 chávenas (chá)
- farinha de trigo 2 chávenas (chá) açúcar
- 1 chávena (chá) leite 2
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) óleo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) fermento em pó essência de baunilha a gosto (opcional)

Modo de preparação:

Separe o fermento.

Na batedeira bata os demais ingredientes por aproximadamente 5 minutos Retire a tigela da batedeira, junte o fermento e misture cuidadosamente com uma colher

Despeje a massa do bolo em uma forma de cone untada e enfarinhada Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que ao espetar um palito ele saia limpo