Receita de Bolo de Cenoura com Chocolate



Factory Sorveteria - Campo Belo, MG www.factoryalimentos.com.br | (35) 98856-5612 O clássico bolo brasileiro! Fofinho, úmido e com aquela cobertura de chocolate irresistível.



Ingredientes

Massa:

- 3 cenouras médias
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

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



唊 Modo de Preparo

Massa

- 1. Bata no liquidificador: cenouras, ovos e óleo.
- 2. Despeje em uma tigela e misture açúcar e farinha.
- 3. Adicione o fermento e misture delicadamente.
- 4. Despeje em forma untada.

5. Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Cobertura

- 1. Misture todos os ingredientes em uma panela.
- 2. Leve ao fogo até ferver.
- 3. Despeje sobre o bolo ainda quente.

Tempo de Preparo

• **Preparo:** 15 minutos

• Forno: 40 minutos

• Total: ~1 hora

Rendimento

12 a 15 fatias



Dica Importante

Faça o teste do palito antes de tirar do forno!



🎁 Quer a Versão Completa?

A versão PREMIUM desta receita inclui:

- ✓ 12 segredos profissionais
- ✓ Bolo extra fofinho e úmido
- ✓ 6 variações (com recheio, fit, vegano...)
- ✓ Troubleshooting completo

Cobertura perfeita

Como vender bolos

Como conseguir:

Inscreva-se na nossa newsletter

Siga-nos no Instagram: @factory.sorveteria.cb

Envie "QUERO RECEITA" no WhatsApp: (35) 98856-5612

4 Ou Compre Pronto!

Não quer fazer? A Factory entrega!

Bolos de Cenoura sob encomenda: - Pequeno (8 fatias) - R\$ 30,00 - Médio (12 fatias) - R\$ 45,00 - Grande (20 fatias) - R\$ 70,00

Peça agora: (35) 98856-5612

a Compartilhe!

Fez a receita? Marque a gente!

@factory.sorveteria.cb

Use: #BoloDeCenouraFactory

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 🤎

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346 - Campo Belo, MG Ter a Dom, 14h às 22h

Versão Gratuita - Para receita completa, inscreva-se!