



#carolnacozinhaacomfiospinguin

Bolo de cenoura

com cobertura de brigadeiro





BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

POR **CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN**

Confira a seguir, a receita desse delicioso bolo de cenoura e quando fizer nos marque nas redes sociais <3 @fiospinguin @carolnacozinha

○ FORMA RETANGULAR

30x50 cm

○ TEMPO TOTAL DE PREPARO

Cerca de 1h





○ **INGREDIENTES**

Bolo de cenoura

- 3 cenouras médias descascadas e picadas
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de óleo de milho
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

○ **MODO DE PREPARO**

Pré aqueça o forno a 180 graus e unte uma forma retangular de 30x50 cm.

No liquidificador coloque as cenouras, ovos, açúcar, óleo e bata até ficar um creme homogêneo.

Misture em seguida: a farinha, a pitada de sal e o fermento com o creme batido.

Incorpore bem os ingredientes, coloque na forma untada e leve para assar por 40 ou 50 min.

Brigadeiro

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 100g de chocolate em barra

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate, junte ao leite condensado e o creme de leite numa panela média.

Leve para fogo baixo e mexa até dar ponto firme, desgrudando do fundo da panela.

○ **MONTAGEM**

Espere esfriar e desinforme o bolo. Cubra com o brigadeiro e enfeite como quiser, por exemplo com mini cenouras!

Feito com amor, Na cozinha com Pingouin.

#carolnacozinhamfiospingouin



com amor


PINGUIN

 **PARAMOUNT**
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [fiospinguin](https://www.instagram.com/fiospinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774

export@paramount.com.br