

Bolo de cenoura com cobertura de chocolate



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de [MISTURA PARA BOLO DE CENOURA ITAIQUARA](#)

600 g (12 unidades) de ovos

800 mL de leite

Ingredientes da cobertura:

60 g de manteiga.

80 g de chocolate em pó

600 g de açúcar

200 g de leite

Modo de Preparo

Preparo da massa:

1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;

2°Adicione a MISTURA PARA BOLO DE CENOURA ITAIQUARA, o leite e os ovos na batedeira e misture na velocidade alta por 5 minutos;

3°Despeje a massa em fôrmas untadas e enfarinhadas;

4°Asse por aproximadamente 40 minutos.

Preparo da cobertura:

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda e coloque por cima do bolo.

Receita enviada por: Itaiquara