



OS MELHORES

bolos de cenoura

Gastronomias Dicas

OS MELHORES
**bolos de
cenoura**

Gastronomias Dicas

BOLO DE CENOURA DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes

- 3 cenouras médias;
- 1 xícara (chá) de óleo;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 4 ovos;
- 1 pitada de sal;
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico de bolo.

Calda

- 6 colheres (sopa) de açúcar;
- 6 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de leite



Modo de preparo

- Primeiramente, descasque e corte as cenouras em rodelaas médias, logo em seguida, leve para o liquidificador junto com o óleo, bata bem todos os ingredientes até criar um creme bem homogêneo.
- Então, adicione o açúcar, os ovos e o sal, bata novamente, até que tudo fique bem misturado.
- Logo em seguida, use uma peneira para adicionar a farinha de trigo, misture usando uma colher de pau.
- Por fim acrescente o fermento em pó, leve a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca 40 minutos, logo em seguida, sirva.

BOLO DE CENOURA DE LIQUIDIFICADOR



Cobertura

- Agora, pegue uma panela média para misturar o açúcar, o chocolate em pó, a manteiga e o leite.
- Logo em seguida, misture com a colher de pau e cozinhe ao ponto de brigadeiro.
- Por fim, logo que o bolo estiver pronto, desenforme e despeje a calda sobre o bolo e sirva.

BOLO PISCINA DE CENOURA

Ingredientes Massa:

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

Para o Recheio:

- 300 gramas de chocolate ao leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 pacote de chocolate tipo granulado



Modo de preparo

- Primeiramente, no liquidificador, bata as cenouras com o óleo até obter uma massa cremosa.
- Logo em seguida, em uma tigela separada, combine a farinha, o fermento e o açúcar, agora, adicione os ovos, misturando bem, mas sem bater.
- Agora, incorpore a mistura de açúcar na massa do liquidificador e misture até que fique homogêneo.
- Então, unte a forma com margarina e polvilhe com farinha, despeje a massa nela e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

BOLO PISCINA DE CENOURA



Preparo da Cobertura:

- Primeiramente, em uma panela, coloque o chocolate picado, adicione a margarina e o leite condensado, ligue o fogo em temperatura média e mexa até que o chocolate derreta completamente.
- Logo em seguida, desligue o fogo e, somente então, acrescente o creme de leite. Mexa bem para incorporar completamente.
- Por fim, assim, o bolo estiver assado, deixe-o esfriar um pouco e desenforme, despeje a cobertura, finalize com granulado.

BOLO DE CENOURA NO POTE MOLHADINHO

Ingredientes Massa:

- 3 ovos;
- 4 cenouras médias, cortadas em rodelas;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara (chá) de óleo;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Para o Recheio:

- 2 latas de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%;
- 1 colher (sopa) de margarina;
- Chocolate granulado



Modo de preparo

- Primeiramente pegue um liquidificador para preparar a massa, comece misturando os ovos, as cenouras, o óleo e o açúcar, bata até obter uma massa amarela e lisa.
- Logo em seguida, adicione a farinha gradualmente, passando por uma peneira para evitar grumos, em seguida, adicione o fermento em pó e misture delicadamente com uma colher, evitando bater em excesso.
- Então, despeje a massa em uma assadeira untada e leve ao forno médio pré-aquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos.

BOLO DE CENOURA NO POTE MOLHADINHO

Preparo da Calda:

- Logo após, em fogo baixo, aqueça o leite condensado e a margarina, mexendo constantemente até a margarina derreter, acrescente o chocolate em pó e misture bem até incorporar.
- Por fim, desligue o fogo e adicione o creme de leite à calda ainda quente, misture até ficar homogêneo.

Montagem do Bolo de Pote de Cenoura:

- Agora, aguarde a calda esfriar completamente antes de usá-la, faça camadas alternadas de bolo fino e brigadeiro.
- Então, umedeça levemente cada camada de bolo com uma calda de água com açúcar.
- Por fim, jogue chocolate granulado sobre a última camada e sirva o bolo de pote de cenoura bem gelado.

VEJA AQUI MAIS RECETAS
DE BOLO NO POTE



BOLO DE CENOURA COM MOUSSE DE LIMÃO

Ingredientes Massa:

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

Para a Cobertura de Mousse de Limão:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- Suco de 2 limões grandes
- Raspas da casca dos limões



Modo de Preparo da Massa:

- Primeiramente, no liquidificador, coloque as cenouras, o óleo e os ovos, bata até obter uma mistura homogênea, transfira essa parte da massa para outro recipiente e adicione o açúcar.
- Logo em seguida, peneire a farinha de trigo e misture bem utilizando um fouet até que a massa fique homogênea, acrescente o fermento por último e mexa delicadamente apenas o suficiente para incorporá-lo.
- Por fim, despeje a massa em uma forma previamente untada com margarina e farinha de trigo, pré-aqueça o forno a 180 °C e asse o bolo por aproximadamente 40 minutos.

BOLO DE CENOURA COM MOUSSE DE LIMÃO



Preparo da Cobertura:

- Então, no liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões. Bata bem até obter uma mistura cremosa e consistente.
- Por fim, leve a mousse à geladeira por cerca de 2 horas para que ela fique mais firme, após o bolo esfriar completamente, cubra-o com a mousse de limão, use as raspas da casca dos limões para decorar e finalizar.

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE LEITE NINHO

Ingredientes Massa:

- 2 cenouras grandes, cortadas em pedaços grandes
- 4 xícaras (chá) de açúcar demerara
- 1 xícara (chá) de óleo vegetal
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sobremesa) de fermento em pó

Para a cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 4 colheres (sopa) de leite em pó



Modo de Preparo Massa:

- Primeiramente, adicione as cenouras cortadas no liquidificador e bata por cerca de 2 minutos até que fiquem completamente trituradas, em outro recipiente, misture o açúcar e a farinha de trigo, peneirando-os.
- Logo em seguida, adicione essa mistura seca às cenouras batidas, acrescente o óleo e a água à mistura no liquidificador, bata tudo até obter uma massa homogênea.
- Por fim, adicione o fermento e misture suavemente com uma colher de pau para evitar que a massa cresça demais, leve a massa em uma assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 40 minutos, ou até que o bolo esteja completamente assado.

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE LEITE NINHO

Modo de Preparo Cobertura:

- Então, em uma panela, despeje todo o leite condensado, adicione a manteiga e, em seguida, o leite em pó de sua escolha, misture bem os ingredientes antes de ligar o fogo.
- Logo em seguida, em fogo médio, mexa constantemente para evitar que a cobertura forme bolinhas, continue mexendo até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados. Desligue o fogo quando a cobertura ainda estiver um pouco líquida, antes de atingir o ponto de brigadeiro.
- Por fim, após retirar o bolo do forno, deixe-o esfriar completamente, desenforme o bolo e despeje a cobertura sobre ele, salpique um pouco de leite em pó por cima ou, se preferir, finalize com raspas de chocolate branco.

BOLO DE CENOURA FOFINHO

Ingredientes Massa:

- 1 xícara (chá) de óleo vegetal;
- 4 ovos;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 3 cenouras grandes, descascadas e picadas;
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 colheres (sopa) de amido de milho;
- 1 colher (sopa) de fermento químico.

Para a cobertura:

- 1 xícara e meia (chá) de leite;
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó;
- Meia xícara (chá) de açúcar;
- 1 colher (sopa) de margarina.



Modo de Preparo Massa:

- Primeiramente, comece preparando a massa utilizando um liquidificador. Combine o óleo, os ovos, o açúcar e as cenouras picadas, bata até obter uma massa homogênea.
- Logo em seguida, em uma tigela separada, misture a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento em pó. Despeje a massa líquida sobre esses ingredientes secos e misture delicadamente para evitar excesso de agitação.
- Então, despeje a massa preparada em uma forma previamente untada e enfarinhada. Pré-aqueça o forno a 200°C e asse o bolo por aproximadamente 40 minutos.

BOLO DE CENOURA FOFINHO

- Logo após, assar, aguarde um pouco para que o bolo esfrie antes de retirá-lo do forno e desenformar.

Modo de Preparo Cobertura:

- Agora, em uma panela de tamanho médio, adicione os ingredientes da cobertura.
- Por fim, cozinhe em fogo médio por cerca de 15 minutos, mexendo continuamente para evitar a formação de grumos, despeje a cobertura sobre o bolo ainda quente.

BOLO 2 EM 1 DE CENOURA MESCLADO COM CHOCOLATE

Ingredientes Massa:

- 3 ovos inteiros
- 100 ml de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 e 3/4 de xícara de chá de cenoura crua ralada
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 70%
- 2 colheres de sopa de água

Para a cobertura:

- 200 g de chocolate ao leite
- 1/2 caixa de creme de leite (100 g)
- granulado de chocolate a gosto



Modo de Preparo Massa:

- Em um liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o açúcar e a cenoura e bata tudo em seguida até que a mistura fique bem homogênea.
- Transfira o conteúdo do liquidificador para uma tigela e acrescente a farinha de trigo peneirada.
- Misture bem a massa para incorporar, adicionando o fermento químico em pó ao final.
- Divida a massa em duas partes e acrescente o chocolate em pó 70% e a água em uma dessas partes da massa.
- Em uma forma com furo central centrada e enfarinhada, despeje metade da massa de cenoura, seguido de metade da massa de chocolate e use um palito para mesclar.

BOLO 2 EM 1 DE CENOURA MESCLADO COM CHOCOLATE

- Repita esse processo na mesma forma, acabando assim com a massa.
- Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 40 minutos e espere amornar. Desenforme o bolo e reserve.
- Em uma tigela apropriada, coloque o chocolate ao leite e o creme de leite. Leve ao microondas de 30 em 30 segundos e misture após cada intervalo até derreter por completo.
- Despeje a ganache sobre o bolo e decore com granulado de chocolate.
- Agora é só saborear essa maravilha de bolo 2 em 1 de cenoura com chocolate.

MINI E-BOOK DE
BOLOS CASEIROS
BAIXE AQUI

