

# Bolos Criativos

# Bolo de Chocolate

## Ingredientes

Massa 6 ovos (separe claras e gemas)

2 copos (240 ml) de farinha de trigo

1 copo de açúcar

1 copo de leite

6 colheres (de sopa) de chocolate em pó

1 colher de fermento em pó

1 colher (de chá) de extrato de baunilha

## Cobertura

1 copo de creme de leite fresco (ou 1 lata)

300 gramas de chocolate meio amargo bem picado  
(ou ao leite) raspas de chocolate para decorar

# Bolo de Cenoura

## INGREDIENTES

Massa: 3 cenouras

4 ovos

1 xícara (chá) de óleo

400g de açúcar (2 copos)

300g de farinha de trigo (2 copos)

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

## Cobertura Tradicional

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) chocolate em pó

4 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de leite

## MODO DE PREPARO

1- Descasque as cenouras e corte em pedaços.

2- No liquidificador coloque as cenouras, o óleo, os ovos e o açúcar bata bastante.

3- Despeje o conteúdo do liquidificador na tigela e siga acrescentando a farinha peneirada aos poucos, e misture, por último agregue o fermento.

4- Despeje a massa em forma untada e polvilhada. 5- Bolo Verde  
Leve ao forno pré-aquecido 180° por aproximadamente 40 minutos.

Ingredientes

Massa:  
6- Desenforme ainda morno.  
1 copo de iogurte natural (200g)  
7- Cobertura de chocolate: Em uma panela coloque 3 ovos 1/2 copo de óleo todos os ingredientes e deixe levantar fervura, abaixe o fogo e misture até engrossar levemente. Desligue o fogo e misture 1 caixinha de gelatina sabor limão 1 mistura para bolo limão Dona Benta fogo e aguarde esfriar um pouquinho (assim ficará mais consistente um pouco) e regue o bolo. 8- Sirva a Cobertura:  
seguir.

1 lata de leite condensado

1/2 lata de suco de limão Raspas de 1 limão

Modo de preparo

1 Massa: Bata os ingredientes líquidos no liquidificador.

2 Acrescente a gelatina e bata bem.

3 Misture os ingredientes secos, e incorpore a mistura do liquidificador.

4 Bata até misturar.

5 Unte e enfarinhe uma forma média (retangular, redonda ou com furo), pré aqueça o forno por 10 minutos e asse à 180°C.

6 Cobertura: Misture todos os ingredientes, cubra o bolo e espalhe as raspas de limão.

