



RECEITAS

1/2 xícara (chá) de óleo 3 cenouras médias raladas 4 ovos 2 xícaras (chá) de açúcar 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento em pó
Cobertura 1 colher (sopa) de manteiga 3 colheres (sopa) de chocolate em pó Dr. Oetker 1 xícara (chá) de açúcar Se desejar uma cobertura molinha coloque 5 colheres de leite

MODOS DE PREPARO

Bata no liquidificador primeiro a cenoura com os ovos e o óleo, acrescente o açúcar e bata por uns 5 minutos Depois numa tigela ou na batedeira, coloque o restante dos ingredientes misturando tudo, menos o fermento Esse é misturado lentamente com uma colher Asses em forno preaquecido (180°C) por 40 minutos Para a Cobertura: Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda e coloque por cima do bolo Se o seu liquidificador for bem potente, o bolo todo pode ser feito nele Você poderá seguir ao vídeo ou a receita escrita, o resultado será perfeito dos 2 modos Utilize cerca de 250 g de cenoura para o bolo não sola

4 ovos 2 xícaras de açúcar 3 xícaras de farinha de trigo
1 copo de suco de laranja (250 ml) 1 colher de sopa de
fermento em pó Dr. Oetker para a cobertura: 1
garrafa pequena de leite de coco 1 garrafa de leite
(utilize a mesma garrafa do leite de coco como
medida) 1 lata de leite condensado 1 pacote de coco
ralado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve Acrescente o
açúcar e bata por mais uns 3 minutos Coloque as
gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar
uma massa homogênea Por último ponha o fermento,
bata por mais 40 segundos na menor velocidade da
batedeira Despeje a massa numa forma média e
untada Asse em forno preaquecido em temperatura
média por, aproximadamente, 40 minutos ou até
dourar Cobertura: Misture bem numa tigela o leite de
coco, o leite e o leite condensado Reserve Assim que o
bolo tiver assado, retire do forno e fure toda a sua
superfície com garfo ou faca, assim a cobertura
penetrará bem Com o bolo ainda quente e já furado
despeje a cobertura sobre ele Salpique o coco ralado
por cima Leve à geladeira por, aproximadamente, 3
horas Corte o bolo em quadradinhos do tamanho que

preferir e embrulhe com papel alumínio Conserve na
ovos 2 xícaras de chá de açúcar 2 xícaras de chá de
geladeira Se o leite tiver fresquinho o bolo pode durar
trigo 1 xícara de chá de fubá 3 colheres de sopa de
até 1 semana, isso se não acabarem com ele bem
margarina 1 xícara de chá de leite 4 colheres de chá de
antes
fermento

MODO DE PREPARO Bater as claras em neve,
acrescentar o açúcar, continuar batendo Acrescente
aos poucos as gemas, a margarina, o leite, a farinha
de trigo, o fubá e continue batendo Coloque por último
o fermento misturando com uma colher ou espátula
Coloque a massa numa forma untada e deixe assar
em forno médio preaquecido por, aproximadamente,
30 minutos

