

# Bolo de Cenoura Cremosão

## Ingredientes do recheio

- 1/4 xícara (chá) de amido de milho
- 1 caixinha de leite condensado
- 1/4 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de leite

## Ingredientes do bolo

- 3 ovos
- 3/4 xícara (chá)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de cenoura picada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

## Ingredientes da Cobertura

- 170 gramas de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite 200 gramas
- 25 gramas de chocolate granulado

## Modo de Preparo:

Iremos começar pelo recheio, em uma panela coloque o amido de milho, leite condensado e a manteiga. Misture tudo muito bem (ainda fora do fogo), misture o chocolate em pó e acrescente o leite. Leve no fogo alto mexendo em torno de 5 minutos até ponto de creme. Reserve até esfriar.

Vamos para a massa, no liquidificador coloque os ovos, óleo e a cenoura. Bata por 5 minutos e transfira para uma vasilha, em seguida coloque o açúcar e misture bem, acrescente a farinha de trigo e o fermento. Misture bem até incorporar todos os ingredientes.

Coloque metade da massa numa assadeira untada, coloque todo recheio e mais uma camada de massa.

Leve para assar em forno pré aquecido a 180° por 1h.

Para a cobertura derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e misture o creme de leite.

Coloque a cobertura sobre o bolo e decore com granulado.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)