

Sobremesas Bolos

Bolo de Cenoura e Brigadeiro

45 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

PARA O BOLO:
240 g de cenoura ralada
300 g de açúcar
200 g de farinha
4 ovos
100 ml de óleo de girassol
1 c. de chá de fermento em pó
PARA A COBERTURA E RECHEIO:
2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de manteiga
4 c. de sopa de NESTLÉ Intenso Chocolate em pó

Informação nutricional

Energia	728,3 kcal	36%*
Proteínas	12,0 g	24%*
Lípidos	25,7 g	37%*
Hidratos de Carbono	112,0 g	43%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Untar a forma do bolo com manteiga e farinha*. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
2. Bater os ovos e o açúcar. De seguida acrescentar a cenoura já ralada, e o óleo.
3. Pouco a pouco acrescentar a farinha já misturada com o fermento. Bater bem.
4. Colocar na forma e levar ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até ao bolo estar cozido.

5 Numa caçarola em lume brando fazer a cobertura de brigadeiro. Juntar as latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, a manteiga e o chocolate. Mexer sempre até que o preparado comece a descolar do fundo da panela, ponto estrada.

6 Rechear e cobrir o bolo com o brigadeiro. Quando estiver frio acrescentar algumas decorações como flores comestíveis.

7 Conselho culinário: *Este bolo foi feito utilizando 5 formas baixas, mas podes optar por fatiar o bolo de maneira a obter várias camadas. As formas com buraco no meio são uma ótima escolha para um cozedura rápida e homogénea.