



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 728,3 kcal | 36%* |
| <b>Proteínas</b>           | 12,0 g     | 24%* |
| <b>Lípidos</b>             | 25,7 g     | 37%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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 180°C.
- 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 Recheiar 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 cozadura rápida e homogénea.