



Bolo de cenoura com chocolate e pipoca



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes

- 200g de açúcar mascavo
- 200g de farinha
- 1 colher de chá de fermento
- 120g de cenoura ralada
- 4 ovos
- 200g de chocolate preto
- 100g de morangos laminados
- 100g de pipoca doce

Modo de preparação

1

Comece batendo os ovos com o açúcar, junte a cenoura ralada e mexa bem.

2

Adicione, em seguida, a farinha misturada com o fermento.

3

Unte uma forma redonda com azeite e polvilhe com farinha.

4

Junte com a mistura anterior e leve ao forno a 180º, controlando o cozimento regularmente.

5

Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria, adicionando o Azeite Gallo Extra Virgem Suave.

6

Depois, desenforme o bolo e cubra-o com a calda de chocolate.

7

No final, decore com os morangos laminados e as pipocas. Bom apetite!

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Tarte de limão

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide