



# RECEITAS DA FIA

## Bolo de cenoura fofinho

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-cenoura-fofinho](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-cenoura-fofinho)

Aprenda como preparar um delicioso bolo de cenoura fofinho que além disso é muito fácil de fazer. Então, Confira a receita!

Bolo de cenoura fofinho

 50 min

 8 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 colher de fermento em pó
- 1/2 xícara de suco de laranja
- 3 ovos (gemas peneiradas)
- 1/2 xícara de margarina
- 3 cenouras médias cortadas em cubos pequenos
- 1 xícara de açúcar

#### COBERTURA

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1/2 xícara de suco de laranja
- 2 colheres de margarina ou manteiga

## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em uma tigela média, peneire juntos a farinha, o amido de milho e o fermento. Reserve.
2. Coloque no liquidificador o suco de laranja, os ovos, a margarina, as cenouras e o açúcar.
3. Bata até obter uma mistura cremosa.
4. Despeje a mistura sobre os ingredientes peneirados e mexa delicadamente até que a massa fique homogênea.
5. Coloque a massa em assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno por uns 40 minutos .
6. Retire do forno e desenforme morno.

### COBERTURA

1. Em uma panela, coloque o açúcar, o cacau, o suco de laranja e a margarina.
2. Misture e leve ao fogo médio. Deixe ferver até formar uma calda grossa.
3. Retire do fogo e misture bem.
4. Espalhe sobre o bolo, aguarde até endurecer e corte o bolo.

Enquanto isso, separamos aqui para você mais 3 bolos deliciosos em nosso site: [Naked cake com creme e morangos](#)  
[Chocolate com brigadeiro](#) [Napolitano](#)