



# RECEITAS DA FIA

## Bolo de cenoura Invertido

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

Descubra o incrível sabor desse bolo invertido de cenoura com brigadeiro!

Bolo de cenoura Invertido

 90 min

 16 porções

### Ingredientes

- 2 caixas de [leite condensado](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) derretida
- 5 colheres (sopa) de [chocolate meio amargo](#)
- 3 [ovos](#)
- 290 g de [cenouras](#) picadas em rodelas
- 1 xícara (chá) de [óleo](#) (200 ml)
- 1 e ½ xícara (chá) de [açúcar](#) (300 ml)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#) (400 ml)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de [fermento químico](#)

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o leite condensado, a manteiga derretida e o chocolate em pó.
2. Unte uma forma redonda de 25 cm de diâmetro e despeje o brigadeiro no fundo.
3. No liquidificador, bata os ovos, as cenouras picadas, o óleo e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
4. Em uma tigela, misture a farinha de trigo e o sal. Adicione gradualmente a mistura líquida e misture bem.
5. Acrescente o fermento em pó e misture até obter uma massa homogênea.
6. Delicadamente, despeje a massa sobre o brigadeiro na forma.
7. Asse em banho-maria, no forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 45 a 50 minutos.
8. Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de desenformar.
9. Passe uma faca nas laterais para soltar o bolo e desenforme com cuidado.
10. Sirva e desfrute dessa delícia!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)