Bolo Delícia de Cenoura com Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-delicia-de-cenoura-com-chocolate

Conquiste o paladar de todos com o nosso irresistível Bolo Delícia de Cenoura com Chocolate. Uma combinação perfeita de sabores que vai te surpreender!

80 min 12 porções

Ingredientes

RECHEIO

- 2 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de sopa (rasas) de manteiga
- 1/2 xícara de chá de chocolate meio amargo em pó 50% cacau

MASSA

- 4 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de chá de cenoura picadinha
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher de sopa (rasa) de fermento em pó

COBERTURA

- 200 gramas de chocolate meio amargo
- 1/2 xícara de chá de leite condensado
- 1/2 xícara de chá de creme de leite

Modo de Preparo

1. Para o recheio adicione na panela o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó peneirado.
2. Misture e leve ao fogo alto até ferver, mexendo sempre. Em seguida, diminua o fogo e continue mexendo até obter um ponto de brigadeiro mole.
3. Transfira para um recipiente, cubra com um plástico filme encostando no recheio e leve à geladeira por aproximadamente 40 minutos.
4. Enquanto o recheio está na geladeira, prepare a massa: no liquidificador, coloque os ovos, o óleo e a cenoura, e bata por 5 minutos até obter uma mistura homogênea.
5. Em um recipiente grande, despeje a mistura do liquidificador e acrescente o açúcar. Misture bem e, em seguida, adicione a farinha de trigo e o fermento. Mexa até que todos os ingredientes estejam incorporados.
6. Unte e enfarinhe uma forma de 36x25 cm e despeje metade da massa. Espalhe o recheio por cima, evitando as laterais, para que não grude na forma. Cubra com o restante da massa, espalhando bem para cobrir toda a superfície.
7. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 1 hora, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.
8. Enquanto o bolo assa, prepare a cobertura: derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho-maria. Adicione o leite condensado e o creme de leite, misturando bem até obter uma consistência cremosa e homogênea.
9. Após assar, retire o bolo do forno e despeje a cobertura por cima, espalhando-a de maneira uniforme.
10. Agora é só esperar esfriar, cortar em fatias e se deliciar com o Bolo Delícia de Cenoura com Chocolate!