



## Bolo-Pudim de cenoura com chocolate

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

Mostre que você é diferenciada na cozinha com esse bolo-pudim de cenoura com chocolate. Confira a receita!

Bolo-Pudim de cenoura com chocolate

 90 min

 10 porções

### Ingredientes

#### BOLO

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 3 [cenouras](#) em rodelas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

#### PUDIM

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2/3 de xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de maisena

### Modo de Preparo

1. Leve uma panela ao fogo médio com 1 xícara (chá) do açúcar e a água até formar uma calda dourada.
2. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro e reserve.
3. Bata os ingredientes restantes no liquidificador até homogeneizar e despeje na fôrma sobre a calda.
4. Bata os ingredientes do pudim no liquidificador até homogeneizar e despeje com cuidado sobre a massa do bolo.
5. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora ou até assar e dourar.
6. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas.
7. Desenforme e sirva.