Bolo de cenoura com chocolate e pipoca

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Econômico	Seleccionar	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide