

## Aprenda passo a passo como confeccionar um maravilhoso bolo de cenoura com calda de chocolate

Como confeccionar um maravilhoso bolo de cenoura com calda de chocolate

Ingredientes:

- 3 pedaços de Cenoura
- 3 Ovos
- uma xícara de óleo
- 1 colher de sopa Fermento em pó
- 1/2 xícara de Açúcar
- 75 gramas de Cacau em pó
- duas xícaras de farinha
- 480 gramas de Açúcar em pó
- 80 mililitros de água a ferver
- 1 tablete de raspas de chocolate de [culinária](#)
- 75 gramas de manteiga derretida
- coco ralado

Como preparar o bolo de cenoura:

- Comece por ligar o forno a 180°C
- Misture as cenouras, o açúcar, o óleo e os ovos; E mexa até obter uma mistura consistente.
- De seguida, junte a farinha e o fermento e misture com delicadeza.
- Prepare uma forma retangular, untando-a e polvilhando-a.
- Coloque o preparado na forma e meta no forno por cerca de 3 quartos de hora.
- Em alternativa, pode ir espetando com um palito para ver quando está cozido.
- Tire o bolo do forno e deixe arrefecer.
- Divida o bolo em pequenos cubos e leve-os ao congelador durante 10 minutos.

Modo de preparar a calda de chocolate

- Misture com um fouet o açúcar em pó, a água a ferver, a manteiga e o cacau até ficar com uma calda bem lisa.

Montagem final

- Passe os cubos na calda de chocolate e coloque-os a escorrer sobre uma grade (por exemplo)
- Prepare um prato com coco ralado ou raspas de chocolate.
- Assim que os cubos de bolo estiverem bem escorridos, disponha-os nesse prato, e cubra-os abundantemente com coco ralado ou raspas de chocolate.
- Deixe o bolo em repouso para secar.
- Agora é hora de desfrutar do seu bolo de cenoura com calda de chocolate. Delicie-se!

## Sobre o Autor

Para ver mais receitas de bolos e cursos de culinária [CLIQUE AQUI](#).

Source: <http://www.artigopt.com>