

Bolo Vulcão de Cenoura

20 fatias de



Fácil de preparar

● ● up to 90 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

3 unidades de Ovos
3 unidades de Cenouras
100 ml Óleo
2 xícaras chá de Açúcar
2 xícaras chá de Farinha de Trigo
2 colheres chá de Fermento em Pó
Quimico Dr. Oetker

Brigadeiro:

1 ½ latas de Leite Condensado
200 g Creme de Leite
3 colheres sopa de Chocolate em Pó
Dr. Oetker
Confeito Pepita Dr. Oetker

Massa:

No liquidificador adicione os ovos com as cenouras picadas e o óleo, bata por 1 minuto e em seguida adicione o açúcar, bata bem por aproximadamente 5 minutos. Incorpore a farinha aos poucos, por último o fermento em pó, misture e distribua em uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 50 minutos.

Brigadeiro:

Em uma panela adicione todos os ingredientes. Cozinhe em fogo médio baixo mexendo sempre até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela. Reserve.

Montagem:

Com o bolo morno, desenforme, cubra com o brigadeiro e decore com confeitos a gosto. Aproveite!