

Bolo Pudim de Cenoura

Ingredientes do bolo

1 e 3/4 de farinha de tigo peneirada;
1 Xícara e meia de açúcar;
170ml de óleo;
200 de cenoura crua cortada em cubinhos;
3 Ovos clara em neve;
1 colher de sopa de fermento em pó;

Pudim de chocolate

|*3 Ovos | * 1 cx de leite condensado| * A mesma medida de leite| * Meia colher de sopa de gelatina em pó neutra| * Meia xícara de chocolate em pó 50% cacau. |

Bata todos esses ingredientes no liquidificador por pelo menos 5 min.;

*Unte 2 formas de 18cm com margarina e calda para pudim;
Despeje o conteúdo do liquidificador dividindo por igual.
(Reserve!)*

Modo de preparo do bolo

Bata as 3 clara em neve e reserve;
Peneirar a farinha e o fermento e reservar;
No liquidificador, coloque as gemas, os óleo, a cenoura e o açúcar e bata por 2 min.;;
Junte com a farinha e misture, por último misture suavemente as claras em neve;
Despeje a massa do bolo sobre os pudins, *(Não tenha medo!);*
Asse em banho Maria por 1h30 em fogo médio.

Todos os direitos autorais são reservados a Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará sujeito as penalidades da Lei brasileira .

Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita prosperidade.
www.bolopronto.com - Site da confeitaria

Att. : Edu Saloti

BOLO É O FUTURO VAMOS PROSPERAR