



Bolo de cenoura com chocolate e pipocas



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Seleccionar



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



50ml Gallo Azeite Virgem Extra Suave

- 200g açúcar amarelo
- 200g farinha
- 1 colher de chá de fermento
- 120g cenoura ralada
- 4 ovos
- 200g chocolate preto
- 100g morangos laminados
- 100g pipocas doces

Modo de preparação

1

Comece por bater os ovos com o açúcar, junte a cenoura ralada e mexa bem.

2

Adicione, de seguida, a farinha misturada com o fermento.

3

Unte uma forma redonda com azeite e polvilhe com farinha.

4

Deite o preparado anterior e leve ao forno a 180º, controlando a cozedura regularmente.

5

Entretanto, derreta o chocolate em banho-maria, adicionando o Azeite Gallo Virgem Extra Suave.

6

Depois, desenforme o bolo e cubra-o com a mistura de chocolate.

7

No final, decore com os morangos laminados e as pipocas.

8

Bom apetite!

Produtos utilizados



Suave

Azeite Virgem Extra

Veja também

 [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

 [Doces e Sobremesas](#)  [Demorado](#)  [Fácil](#)

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide