



Bolo de Cenoura no Pote

7 fatias de



Fácil



Tempo de preparo: 120 Min.

**Ingredientes:**

- 1 caixa de Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate Dr Oetker
- 100 ml Óleo
- 3 unidades de Ovos
- 50 ml Leite
- 40 g Margarina
- 1 xícara (chá) de Leite para a calda
- 1 lata de Leite Condensado
- 100 g chocolate ao leite picado
- 1 colher (sopa) de Manteiga
- 2 colheres (sopa) de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 1 pacote de Confeito Granulado Macio Dr. Oetker

Bolo 1. Misture o conteúdo do pacote maior com o leite, os ovos e o óleo por, aproximadamente, 2 minutos até obter uma massa lisa e homogênea. 2. Coloque a massa na forma untada e enfarinhada (retangular 20 cm x 30 cm). 3. Leve ao forno médio e deixe assar por 30 a 40 minutos. Para saber se o bolo está pronto, perfure a massa com um palito e retire. Se sair seco, o bolo estará pronto. Reserve. Calda 1. Em uma panela pequena, misture o conteúdo do pacote menor com o leite e a margarina. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até levantar fervura e continue mexendo no fogo por mais 3 minutos. 2. Retire do fogo e continue mexendo por mais 1 minuto. Reserve. Cobertura 1. Em uma panela média, misture o leite condensado, o chocolate, a manteiga e o chocolate em pó. 2. Leve ao fogo médio, sem parar de mexer, até obter o ponto de brigadeiro mole. Reserve. Montagem 1. Esfarele o bolo e divida em 7 porções iguais. 2. Faça camadas de bolo, calda, brigadeiro mole e granulado. 3. Repita o processo por mais duas vezes, até completar o pote. 4. Decore com o granulado e confeitos de Páscoa.

