

bolo de cenoura

massa – meia xícara (chá) de óleo; – 3 cenouras médias raladas; – 4 ovos; – duas xícaras (chá) de açúcar; – duas xícaras e meia de farinha de trigo; – 1 colher (sopa) de fermento em pó.

calda – uma colher (sopa) de manteiga; – 3 colheres (sopa) de chocolate em pó; – 1 xícara (chá) de açúcar; – 1 xícara (chá) de leite.

em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture. acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos. em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente. despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture. leve a mistura ao fogo e continue misturando até obter uma consistência cremosa, depois despeje a calda por cima do bolo. acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher.

asse em um forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos