

BOLO DE CENOURA / CARROT CAKE

Ingredientes

Para o Bolo:

- 3 cenouras descascadas e cortada em rodelas
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara e 1/2 (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 pitada de sal

Para a Cobertura:

- 1/3 xícara (chá) de água
- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) manteiga

Preparo

Bolo:

1. Coloque no liquidificador, os ovos, a cenoura, o óleo e o açúcar.
2. Bata tudo por 5 minutinhos. Reserve.
3. Numa tigela, junte a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó e o sal.
4. Misture bem e em seguida despeje a mistura que foi batida.
1. Misture até que fique uma massa bem homogênea.
2. Despeje numa forma untada e enfarinhada.
3. Leve ao forno preaquecido, 180°C, por aproximadamente 50 minutos.





4. *Desenforme o bolo.*

Cobertura:

- 1. Numa panela coloque, a água, o açúcar, o chocolate em pó e a manteiga.***
- 2. Misture tudo muito bem.***
- 3. Leve ao fogo médio e mexa sem parar por 5 minutinho.***
- 4. Retire do fogo e despeje essa cobertura por cima do bolo ainda morno.***