



BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

Massa:

Açúcar - 2 xícaras

Cenoura - 3 unidades

Farinha de Trigo - 2 ½ xícaras

Fermento Químico - 1 colher (sopa)

Óleo de Soja - ½ xícara

Ovo - 4 unidades

Cobertura:

Achocolatado em pó - 3 colheres (sopa)

Açúcar - 1 xícara

Leite UHT ou Leite em Pó diluído - 1 xícara

Margarina - 1 colher (sopa)

MODO DE FAZER

Massa:

Liquidificar as cenouras, ovos e óleo.

Acrescente o açúcar e bata por 5 minutos.

Em uma tigela despeje o conteúdo do liquidificador e a farinha até ficar homogêneo.

Adicione o fermento e misture lentamente.

Asse em forma untada, forno pré-aquecido por, aproximadamente, 40 minutos.

Cobertura:

Em uma tigela despeje a margarina, o achocolatado e o leite, misture e leve ao fogo até ficar cremoso. Despeje sobre o bolo.

RENDIMENTO

20 porções