



## **BOLO DE CENOURA**

### **INGREDIENTES:**

- MASSA:
- 6 ovos
- 3 cenouras sem casca, em pedaços.
- 1 copo (200 mL) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar peneirado
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) fermento químico
- 
- COBERTURA:
- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 4 colheres de achocolatado ou cacau em pó

### **PREPARAÇÃO:**

1. Coloque no liquidificador e bata na seqüência, os ovos, óleo, cenouras e o açúcar e reserve.
2. Tome uma bacia e peneire a farinha, vá acrescentando os ingredientes batidos e misture até obter uma massa consistente.
3. Por último, acrescente o fermento e bata até homogeneizar.
4. Leve ao forno pré aquecido a 200 °C em forma redonda com buraco, untada e polvilhada com farinha.
5. Enquanto assa, prepare a cobertura, adicionado os ingredientes numa panela em fogo baixo ao ponto de um brigadeiro mole.
6. Após esfriar o bolo, desenforme e revista com a cobertura de chocolate, adicionando granulado ou gotas de chocolate.