

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

BOLO DE CENOURA



Dificuldade

Médio



Preparo

40 min.



Rendimento

8 porções

INGREDIENTES

Massa: 3 cenouras médias (250g) 4 ovos meia xícara (chá) de óleo 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo 2 xícaras (chá) de açúcar 1 colher (sopa) de fermento em pó Cobertura: 1 Leite Condensado (lata ou caixinha) 1 colher (sopa) de manteiga meia xícara (chá) de Chocolate em Pó meia xícara (chá) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Massa: Retire a casca das cenouras, corte-as em pedaços, lave-as e cozinhe-as cobertas com água. Escorra a água, e deixe que as cenouras esfriem um pouco. Em um liquidificador, bata as cenouras cozidas, os ovos e o óleo. Despeje a mistura em um recipiente e misture o açúcar e a farinha de trigo peneirada com o fermento. Coloque em uma fôrma retangular (20 x 30 cm) untada, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos. Enquanto isso, prepare a cobertura de brigadeiro. Cobertura: Em uma panela coloque o Leite condensado, o Chocolate em Pó e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até começar a desprender da panela. Despeje ainda quente sobre o bolo, distribua o chocolate granulado e deixe esfriar.

