**RECEITA: Bolo de Cenoura Clássico**

**INGREDIENTES:**

- 3 cenouras médias;

- 4 ovos;

- 1 xícara de óleo;

- 2 xícaras de açúcar;

- 2 xícaras de farinha de trigo;

- 1 colher de sopa de fermento em pó;

**MODO DE PREPARO:**

1. Bata no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo.
2. Em uma tigela, misture o açúcar e a farinha.
3. Adicione a mistura líquida à tigela e mexa bem.
4. Acrescente o fermento e misture delicadamente.
5. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
6. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

**OBSERVAÇÃO:** Adicionar uma cobertura simples de chocolate após o bolo esfriar.

**DICAS DE PREPARO:**

- Para um bolo mais fofo, peneire a farinha de trigo.

- Você pode adicionar nozes picadas à massa para um toque especial.