**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.

A nutricionista Sarah Jatobá mostra que o principal segredo da receita é usar cenoura cozida. "Quando a gente faz [o bolo] com a cenoura cozida, além do bolo ficar mais macio, não retém o líquido que tem na cenoura e fica mais saboroso. O sabor fica diferente do bolo de cenoura crua.