

# Bolo de cenoura

Todo mundo gosta de um bolo fresquinho para o café da manhã ou lanche da tarde, não é mesmo? E para esses momentos, um **bolo de cenoura com cobertura de chocolate** vai muito bem! Confira agora nossa receita dessa delícia. É super fácil e todo mundo vai adorar!

## Ingredientes da massa

- 2 unidades de cenouras médias
- 12 colheres de farinha de trigo
- 1 copo americano de óleo de soja
- 8 colheres de sopa de açúcar refinado
- 1 copo americano de leite integral
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

## Ingredientes da cobertura

- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de açúcar refinado
- 1 lata de creme de leite sem soro

## Modo de preparo

### Massa:

1. leve ao liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar e as cenouras raladas
2. liquidifique por 3 minutos
3. Acrescente o leite, a farinha de trigo peneirada e o sal, bata novamente e acrescente o fermento
4. Coloque em uma forma untada e polvilhada e leve ao forno pré-aquecido para assar e reserve

### Cobertura:

1. coloque o creme de leite, o chocolate, o açúcar e a manteiga em uma panela
2. leve ao fogo e deixe encorpar, mexendo de vez em quando
3. Quando estiver morno, coloque a cobertura por cima do bolo

Fonte: [unidospelavida.org.br](http://unidospelavida.org.br)