* Receita Bolo de Cenoura Clássico  
    
  INGREDIENTES:  
  - 3 Cenouras média  
  - 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 á tigela e mexa bem  
  4- Acrescente o fermento e misture delicadamente  
  5- Despeja a massa em uma forma untada e enfarinhada  
  6- Asse em forno preaquecido 180ºC por cerca de 40 minutos  
    
  ***OBS: Adicionar uma cobertura simples de chocolate após o bolo esfriar***