



Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto
Estado de São Paulo

Secretaria da Educação
Divisão de Alimentação Escolar



BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Farinha de Trigo	520 g	4 copos de requeijão
Cenoura	3 unidades	3 cenouras grandes
Açúcar	680 g	4 xícaras de chá
Ovos	8 unidades	8 ovos
Margarina	14 g	2 colheres sopa
Óleo	300 ml	2 xícaras de chá
Fermento químico em pó	16 g	2 colheres de sopa
Achocolatado em pó	96 g	6 colheres de sopa

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo. Transferir o conteúdo para a batedeira, acrescentar o açúcar, a farinha e por ultimo o fermento. Untar a assadeira e assar em forno pré-aquecido.

PARA A CALDA

Levar ao fogo a margarina e o achocolatado para derreter e engrossar. Despejar sobre o bolo quente.

TEMPO DE PREPARO

40 minutos

RENDIMENTO

50 pedaços

VALOR NUTRICIONAL

Porção: 50 g

Valor energético: 173,96 Kcal

Carboidrato: 24,46 g

Proteína: 2,29 g

Gordura: 7,44 g

EQUIPE TÉCNICA DA DAE