

Ingredientes da massa

- 3 cenouras médias descascadas e picadas
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico de bolo

Ingredientes da calda

- 6 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de achocolatado de uma boa marca
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de leite

Modo de preparo do bolo

1. Reúna todos os ingredientes da massa;
2. Em um liquidificador, adicione as cenouras, o óleo e bata até ficar homogêneo;
3. Acrescente o açúcar, os ovos, o sal e bata até incorporar tudo;
4. Transfira para um recipiente e coloque, gradualmente a farinha e vá misturando;
5. Junte o fermento e misture, delicadamente, até incorporar;
6. Despeje a massa em uma forma untada, enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca 40 minutos;

Modo de preparo da calda

1. Junte os ingredientes;
2. Em uma panela, adicione o açúcar, o chocolate em pó, a manteiga, o leite, misture bem e deixe cozinhar até começar a desgrudar do fundo da panela;
3. Desenforme o bolo, deixe ele esfriar e despeje a calda por cima, espalhando bem;
4. Pronto! Agora é só servir.

Você pode adicionar 1 colher de chá de cardamomo em pó na massa – é uma especiaria que combina tanto com cenoura quanto com chocolate, fica delicioso.

Sirva com um café ou chocolate quente.

Bom apetite!