**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 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.