

MASSA

* 1/2 xícara (chá) de óleo
* 3 cenouras médias raladas
* 4 ovos
* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 2 e 1/2 xícaras (chá) [de farinha de trigo](https://blog.tudogostoso.com.br/materia/receitas-com-farinha-de-trigo/)
* 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

* 1 colher (sopa) de manteiga
* 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
* 1 xícara (chá) de açúcar
* 1 xícara (chá) de leite

PREPARO:

1. Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture.
2. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos.
3. Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois [misture novamente](https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/dicas-para-fazer-um-bolo-fofinho/).
4. Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher.
5. Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.