

História e Receita do Bolo de cenoura

Gabriel Correa Camargo - Equipe 1



Introdução:

*Oi! Hoje vou mostrar como fazer um delicioso **bolo de cenoura**, uma receita simples e saborosa que eu adoro. Eu escolhi essa receita porque sempre foi uma das favoritas da minha família, especialmente nas tardes de domingo. Além disso, o bolo de cenoura me traz boas lembranças da minha infância, quando minha avó fazia essa receita para a gente.*

História e Motivo da Escolha:

Eu escolhi o bolo de cenoura porque sempre que a gente fazia essa receita, todos se reuniam na cozinha e se divertiam. Ele também tem um significado especial para mim, já que foi um bolo que minha mãe e eu fizemos juntos em várias ocasiões. O sabor do bolo de cenoura é único e traz uma sensação de conforto, como um abraço quente no fim de um dia agitado.

Ingredientes:

- 3 cenouras médias
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

1. Comece descascando e cortando as cenouras em pedaços pequenos.
2. Coloque as cenouras, os ovos e o óleo no liquidificador e bata bem até obter uma mistura homogênea.
3. Em uma tigela, peneire a farinha de trigo, o açúcar e o sal.
4. Adicione a mistura líquida do liquidificador à tigela com os ingredientes secos e misture bem.
5. Por último, acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente.
6. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e um palito saia limpo.

Cobertura:

1. Em uma panela, coloque 4 colheres de sopa de achocolatado em pó, 1 xícara de açúcar e 1 colher de sopa de manteiga.
2. Adicione 1/2 xícara de leite e mexa até ferver.
3. Quando começar a ferver, mexa por mais 3 minutos até a cobertura engrossar.
4. Despeje a cobertura ainda quente sobre o bolo de cenoura.

Conclusão: *Espero que vocês tenham gostado da receita e se sintam inspirados a fazer esse bolo delicioso em casa. É uma receita fácil e perfeita para qualquer ocasião!*