

# Receita de Bolo de Cenoura

Custo estimado base: Brasil (2025)

## Tabela de Ingredientes e Custos Médios

Ingrediente	Qtd. Receita	Preço Médio (Mercado)
Cenouras (kg)	3 unidades (~500g)	R\$ 7,00 / kg
Ovos	4 unidades	R\$ 14,00 / dúzia
Óleo de Soja	1/2 xícara (120ml)	R\$ 9,00 / 900ml
Açúcar	2 xícaras (320g)	R\$ 4,50 / kg
Farinha de Trigo	2.5 xícaras (300g)	R\$ 6,50 / kg
Fermento em Pó	1 colher (sopa)	R\$ 5,00 / 100g
Leite Condensado	1 caixa (395g)	R\$ 7,00 / un
Chocolate em Pó	3 colheres (sopa)	R\$ 12,00 / 200g
Manteiga	1 colher (sopa)	R\$ 13,00 / 200g

## Modo de Preparo

- Massa:** Em um liquidificador, adicione as cenouras, os ovos e o óleo. Bata até obter uma mistura homogênea.
- Em uma tigela grande, peneire o açúcar e a farinha de trigo.
- Despeje a mistura do liquidificador na tigela e misture bem.
- Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.
- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
- Cobertura:** Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro mole).
- Despeje a cobertura sobre o bolo ainda quente.

## Validação da Receita:

Chef Responsável / Testador