**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 até obter uma mistura homogênea.
2. Em uma tigela, misture o açúcar e a farinha de trigo.
3. Adicione a mistura liquida á 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:** Adicione 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 á massa para um toque especial.