**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 mexe bem.

4= Acrescente o fermento e misture delicadamente.

5= Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

6= Asse em forno preaquecido 180°C por cerca de 40 minutos.

**Cobertura:**  Chocolate meio amargo.

**DICAS DE PREPARO**

- Para um bolo mais fofo, peneire a farinha de trigo.

- Você pode adicionar nozes picadas à mesa para dar um toque especial.

NOMES : Pedro Silva e João Victor Pereira De carvalho