

Receita de Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

Ingredientes

Para o bolo:

- 3 cenouras médias picadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para a cobertura:

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

Modo de Preparo

Bolo:

1. No liquidificador, bata a cenoura, os ovos e o óleo.
2. Transfira para uma tigela e misture o açúcar, a farinha e o fermento.
3. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada.
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

Cobertura:

Receita de Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

1. Misture todos os ingredientes da cobertura em uma panela.
2. Leve ao fogo médio, mexendo até levantar fervura e engrossar levemente.
3. Despeje a cobertura sobre o bolo ainda quente.