

Bolo de Cenoura— (rende 8 Porções)

1/2 xicara de cha de oleo

3 cenouras medias

raladas

4 ovos

2 chicaras de cha de

açucar

Bata no liquidificador primeiro a cenoura com os ovos e o óleo, acrescente o açúcar e bata por uns 5 minutos.

2 1/2 xícaras (chá) de

farinha de trigo

Depois numa tigela ou na batedeira, coloque o restante dos ingredientes misturando tudo, menos o fermento.

1 colher (sopa) de

fermento em pó

Esse e misturado lentamente com uma colher.

Asse em forno pré-aquecido (180°C) por 40 minutos

Cobertura

1 colher (sopa) de

manteiga

3 colheres (sopa) de

chocolate em po ou

achocolatado

1 xicara (cha) de açúcar

Para uma cobertura mais

mole coloque 5 colheres

de leite

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda e coloque por cima do bolo Se o seu liquidificador for bem potente, o bolo todo pode ser feito nele

Tempo de Preparo 1 hora