**🍰 Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate**

**Ingredientes da massa:**

* 3 cenouras médias (descascadas e picadas)
* 3 ovos
* 1 xícara de óleo (de preferência de soja ou girassol)
* 2 xícaras de açúcar
* 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó

**Modo de preparo da massa:**

1. No liquidificador, bata as cenouras, os ovos e o óleo até formar um creme liso.
2. Em uma tigela, misture o creme com o açúcar e a farinha de trigo.
3. Misture bem até a massa ficar homogênea.
4. Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.
5. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar e passar no teste do palito.

**Ingredientes da cobertura de chocolate:**

* 1 colher (sopa) de manteiga
* 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
* 1/2 xícara de leite
* 1 xícara de açúcar

**Modo de preparo da cobertura:**

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes da cobertura.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar um pouco.
3. Despeje sobre o bolo ainda quente.