

BOLO DE CENOURA

Ingredientes

- ✓ 3 cenouras grandes cruas
- ✓ 1 xícara (chá) de óleo
- ✓ 3 ovos
- ✓ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- ✓ 5 colheres (sopa) de açúcar
- ✓ 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- ✓ 2 colheres (sopa) de margarina
- ✓ 1 colher (sopa) de água

Preparo

- ✓ Bater no liquidificador as cenouras com o óleo e os ovos.
- ✓ Colocar em uma tigela e misturar a farinha de trigo, o açúcar e por último o fermento em pó.
- ✓ Levar para assar em forno moderado previamente aquecido.
- ✓ Preparar a cobertura, colocando todos os seus ingredientes em uma panela pequena e levar ao fogo até formar uma glacê.
- ✓ Cobrir o bolo, logo depois de assado.