

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE SEM TRIGO, AÇÚCAR E MANTEIGA

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 4 ovos
- 2 cenouras descascadas e picadas em rodela
- 1 xícara de iogurte natural
- 1 xícara de uvas passas brancas
- 2 xícaras de aveia em flocos
- 1 colher (sopa) de fermento

COBERTURA:

- Cobertura: 1 copo de leite
- 1 xícara de uvas passas pretas ou brancas (as brancas são mais doces)
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Bata no liquidificador por aproximadamente 3 minutos os ovos, a cenoura, o iogurte e as uvas passas.
- Em seguida, acrescente a aveia em flocos e deixe bater até que a mesma se misture aos demais ingredientes tornando a massa uniforme.
- Retire do liquidificador e acrescente o fermento, mexendo delicadamente até que o mesmo se incorpore à massa.
- Leve ao forno por 20 minutos em temperatura alta de 200º C.
- Depois deixe mais 10 a 15 minutos em temperatura baixa a 180º C.

COBERTURA:

- Cobertura: Depois do bolo estar assado, bata no liquidificador todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo para engrossar.
- Em seguida, desenforme o bolo e despeje a cobertura ainda quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14143-bolo-de-cenoura-com-cobertura-de-chocolate-sem-trigo-acucar-e-manteiga.html>