

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

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos
2 cenouras descascadas e picadas em rodelas
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>