

BOLO DE CENOURA COM CALDA CROCANTE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ou 4 cenouras médias

1/2 copo de óleo

4 ovos

3 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar

1 colher de sopa de fermento

CALDA:

Calda:2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de achocolatado em pó

2 xícaras de açúcar

4 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Primeiramente coloque os ovos, o óleo e as cenouras cortadas no liquidificador e deixe bater, depois reserve.

Em seguida, na batedeira, coloque o creme anteriormente obtido juntamente da farinha de trigo e o açúcar.

Coloque para bater e depois de alguns segundos acrescente o fermento.

Deixe bater até que se forme uma massa homogênea.

Unte a forma com margarina e farinha de trigo e despeje a massa sobre ela.

Deixe assar por aproximadamente 1 hora a 180°C.

CALDA:

Calda:Em uma panela adicione todos os ingredientes e mexa em fogo médio até a calda desgrudar da panela e se tornar homogênea.

Despeje sobre o bolo a calda ainda quente.

Espere esfriar e sirva.