

BOLO DE CENOURA DIVINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de óleo
2 xícaras de chá de açúcar
4 cenouras médias (raspadas) e cortadas em pedaços pequenos
4 ovos
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 170 g de chocolate amargo
190 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 180°C.
Bata no liquidificador a cenoura, o óleo, o açúcar e os ovos até ficar uma mistura líquida.
Com o liquidificador batendo levemente, vá adicionando lentamente a farinha de trigo.
Quando estiver uma mistura homogênea, junte o fermento peneirado e bata lentamente.
Coloque a mistura em forma média untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.
Leve para assar por cerca de 40 minutos.
Retire e deixe descansar.

COBERTURA:

Cobertura: Corte o chocolate em pedaços bem pequenos, ou passe no processador para ficar bem moído, reserve.
Coloque o creme de leite em uma panela e aqueça até começar a ferver e desligue.
Leve o chocolate no micro-ondas para derreter, retire e em seguida junte o creme de leite, misture bem, até ficar uma calda (creme) bem homogêneo.
Assim que estiver morno, cubra todo o bolo com esta calda, fica uma camada grossa.
Deixe esfriar e leve a geladeira até a cobertura ficar mais encorpada/endurecida.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41153-bolo-de-cenoura-divino.html>