

# BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE E AVEIA

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 3 ovos

2 cenouras médias

1/2 xícara de chá óleo

1/2 xícara de chá de água

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

### CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícaras de chá de leite

1 colher de sopa de margarina

2 colheres de achocolatado em pó

1 colher de sopa de aveia em flocos finos

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Bata as cenouras os ovos o óleo e a água no liquidificador.

Coloque em uma travessa e acrescente a farinha e o açúcar.

Mexa bem até formar uma massa homogênea.

Acrescente o fermento e misture bem.

Leve ao forno em forma untada por 30 minutos.

### CALDA:

Calda: Leve ao fogo todos os ingredientes.

Não parar de mexer até virar um mingau.

Colocar por cima do bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45059-bolo-de-cenoura-com-calda-de-chocolate-e-aveia.html>