

BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE E AVEIA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
3 ovos
2 cenouras medias
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.
Acrecente 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.