

# Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate



Grau de Dificuldade: Simples  
Custo da Refeição: Baixo  
Tempo Preparação: 50 minutos  
Tempo Cozedura: 30 minutos  
Doses: 8 pessoas

## INGREDIENTES PARA O BOLO

- 300g de cenoura
- 4 ovos
- 1 chávena de chá de óleo
- 2 chávenas de chá de açúcar
- 2 chávenas de chá de farinha
- 1 colher de chá de fermento
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA (Opcional)

- 200g de chocolate em pó
- 100g de manteiga
- 6 colheres (sopa) de leite

## INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Ligue o forno nos 180°. Unte a forma com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Num liquidificador bata as cenouras, as gemas, o açúcar e o óleo até ficar uma massa homogénea.
3. Numa tigela misture a farinha com o fermento e vá juntando cuidadosamente a massa

envolvendo bem. Bata as claras em castelo e junte à massa.

4. Deite a massa na forma. Leve ao forno a cozer durante 30 minutos.
5. Num tacho leve ao lume a manteiga a derreter. Junte o chocolate e o leite. Quando começar a borbulhar apague o lume.
6. Desenforme o bolo e barre com a cobertura de chocolate.

Fonte: <https://www.saborintenso.com/f23/bolo-cenoura-cobertura-chocolate-30/>