

Bolo de Cenoura

Batedeira e Liquidificador

3 ovos: claras em neve
250 gr de cenoura (2 xíc.)
200 ml de óleo
1 xíc e 3/4 de açúcar (260gr)
2 xíc de farinha (250gr)
1 colher de sopa de fermento

bata as claras em neve e reserve. no liquidificador bata as gemas, o açúcar, o óleo e as cenouras.

em uma vasilha grande peneirar a farinha e o fermento. adicione o conteúdo do liquidificador. Misture bem, por último adicione as claras em neve e mexa com batedor de claras suavemente até ficar homogêneo. asse durante 50 minutos.

Cobertura Tradicional

3 colheres de sopa de leite
3/4 de xícara de chocolate (70g)
2 colheres de margarina (70gr)
1 xícara de açúcar (150gr)

misture tudo, leve ao fogo e mexa até ferver. PRONTO!