

Bolo de Cenoura

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 3 cenouras médias
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Modo de Preparo

Massa: Colocar os ovos, o óleo, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e as cenouras no liquidificador e bater bem (mais ou menos 3 minutos). Despejar a mistura em uma tigela e acrescentar a farinha e o fermento, mexendo delicadamente. Colocar a massa em forma (25 cm de diâmetro) untada com margarina e enfarinhada e levar para assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

Calda: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo para engrossar, despejar sobre o bolo ainda quente.

Tempo de preparo: 1 hora.