

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 3 CENOURAS CRUAS, PARTIDAS ÀS RODELAS GROSSAS, 3 OVOS, 1 CHÁVENA E MEIA DE AÇÚCAR, 3/4 DE CHÁVENA DE ÓLEO (PODE SER UM ÓLEO NORMAL, MAS EU USEI DE AMENDOIM)

CONFEÇÃO

1. com a lâmina de tritar amassar por no turbo, alternado com pulse até que a cenoura fique desfeita. juntar 2 chávenas de farinha, 1 colher de chá de fermento, por acessório batedor e programar pastry P1. Por a massa numa forma redonda (sem buraco) untada e polvilhada com farinha, vai ao forno 30 min a 180°. Quando o bolo estiver pronto por 1 tablete de chocolate de culinária (usei Pantagruel) partida aos pedaços num tacho juntamente com um pacote de natas 200ml (usei mimosa) e mexer sempre em lume brando até que fique um creme de chocolate homogéneo. Cobrir o bolo com o creme de chocolate.
-