

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 300G DE CENOURAS
- 3 OVOS
- 200G AÇÚCAR MASCAVADO
- 260G DE FARINHA COM FERMENTO PARA BOLOS
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE NOZ-MOSCADA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 25 CL DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180º
2. Coloque a lâmina picadora, descasque as cenouras, corte-as em cubos e coloque-as na taça. Misture na velocidade 12 durante 25 segundos e reserve numa taça à parte.
3. Troque a lâmina pela de amassar/triturar, coloque os ovos, o açúcar mascavado, a farinha, a noz-moscada, a baunilha , o azeite e seleccione o programa de massa P3 durante 3 minutos.
4. No final do programa junte as cenouras e misture tudo na velocidade 6 durante 30 segundos.
5. Revista a forma para bolos com papel vegetal e verta o conteúdo da taça. Leve ao forno e deixe cozer durante 1:30h.
6. Para fazer a cobertura de chocolate: Coloque em lume brando uma panela com água a ferver. No seu interior coloque um recipiente com cerca de 7 quadrados de chocolate e deixe derreter. Após estar tudo derretido adicione metade de um pacote de natas e misture tudo. Desligue o lume, retire o recipiente da água e comece a barrar o bolo com esta cobertura.
7. Dicas:
8. Para ir verificando se o interior está cozido pode furar com uma faca e verificar se a lâmina sai limpa.
9. Deixe arrefecer um pouco antes de desenformar.
10. Se pretender um sabor mais intenso adicione canela.