

# BOLO CENOURA HÚMIDO COM COBERTURA CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Cortar as cenouras às rodelas e colocar na cesta de cozedura a vapor e programar P2 vapor.

---
2. Deixar arrefecer um pouco e triturar com a lâmina trituradora velocidade 12 3 min com um pouquinho de água.

---
3. Adicionar os ovos e o óleo e programar P3 massas.

---
4. Adicionar a farinha, o açúcar e o fermento e novamente P3 massas.

---
5. Untar uma forma e levar ao forno 180° por 30 min.

---
6. Para a cobertura levar todos os ingredientes ao lume e deixar ferver até engrossar um pouco.

---
7. Colocar por cima do bolo depois de desenformado e servir.

---

## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 4 CENOURAS
- 4 OVOS
- 1 CHÁVENA ÓLEO
- 2 CHÁVENAS AÇÚCAR AMARELO
- 2 CHÁVENAS FARINHA
- 1 COLHER FERMENTO
- PARA A COBERTURA:
- 10 COLHERES CHOCOLATE NESQUIK
- 1 COLHER E MEIA DE SOPA DE MARGARINA
- 100 ML LEITE