

BOLO DE CENOURA E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 300 G DE CENOURA
- 100 G DE ÓLEO
- 100 G DE LEITE
- 270 G DE FARINHA
- 1 C. DE SOPA DE FERMENTO
- 3 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Coloque a cenoura em pedaços na taça, com a lamina de triturar/ amassar e pressione turbo 30 seg.

2. Adicione os restantes ingredientes excepto a farinha, o fermento e o chocolate e programe 1,5 min / vel 9.

3. Adicione a farinha e o fermento e programe 30seg/ vel 5.

4. Unte uma forma com manteiga e farinha.

5. Verta metade da massa na forma.

6. À restante massa adicione o chocolate misture 15 seg/vel5.

7. Deite o resto da massa na forma (verta devagar e mesmo no centro da forma)

8. Leve ao forno Pré-aquecido a 180 graus cerca de 50 min.

10. Retirei do blog Clubdobolinho e adaptei à CC.
