

# BOLO DE CENOURA COBERTURA CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Descascar as cenouras, parti-las em pedaços pequenos e triturá-las, com a lâmina ultrablade, na velocidade 12, durante 30 segundos.
2. Reserve a cenoura ralada.
3. Trocar para o acessório batedor e bater em velocidade 8, durante 8 minutos, os ovos com o açúcar, sem a tampa pequena de saída do vapor.
4. Juntar a água morna e bater mais 1 minuto, na velocidade 8.
5. Adicionar o óleo e a cenoura reservada, na velocidade 6, durante 2 minutos.
6. Misturar a farinha com o fermento e envolver com o preparado anterior, na velocidade 4, durante 30 segundos.
7. Verter a massa para a forma previamente untada com manteiga e farinha e levar ao forno durante cerca de 45 minutos a 180.
8. Cobertura
9. Em banho Maria, junte todos os ingredientes e vá mexendo, quando se encontrar um creme homogéneo, desligue o lume e coloque por cima do bolo.

## INGREDIENTES

- 4 CENOURAS RALADAS
- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA COM FERMENTO
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- MEIA CHÁVENA DE ÁGUA MORNA
- 1 COLHER DE FERMENTO
- (MEDIDA DA CHÁVENA = 250ML)
- COBERTURA
- 1 TABLET CHOCOLATE
- 1 CHÁVENA CAFÉ DE LEITE
- 2 COLHERES DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR