www.saborintenso.com

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

PARA O BOLO

300g de cenoura
4 ovos
1 chávena (chá) de óleo
2 chávenas (chá) de açúcar
2 chávenas (chá) de farinha
1 colher (chá) de fermento
Manteiga para untar
Farinha para polvilhar

PARA A COBERTURA

200g de chocolate em pó
100g de manteiga
6 colheres (sopa) de leite

PREPARAÇÃO

Ligue o forno nos 180^0.
Unte a forma com manteiga e polvilhe com farinha.
Num liquidificador bata as cenouras, as gemas, o açúcar e o óleo até ficar uma massa homogenea.
Numa tigela misture a farinha com o fermento e vá juntando cuidadosamente a massa envolvendo bem.
Bata as claras em castelo e junte à massa. Deita na forma e leve ao forno a cozer durante 30 minutos.
Num tacho leve ao lume a manteiga a derreter, junte o chocolate e o leite e quando começar a borbulhar desligue o lume.
Desenforme o bolo e barre com a cobertura de chocolate.

Custo: 2.50 € ; Custo por pessoa: 0.32 €

http://www.saborintenso.com/f23/bolo-cenoura-cobertura-chocolate-30/