

Bolo de Cenoura Especial



Ingredientes para massa:

- 4 ovos;
- 2 cenouras pequenas;
- ½ xícara de óleo;
- 1 xícara de açúcar;
- 3 xícaras de farinha de trigo (pode-se substituir 1 xícara de farinha de trigo por uma xícara de farinha de aveia);
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, as cenouras e o açúcar. Em outro refratário, coloque a farinha e o fermento. Misture. Adicione a massa batida no liquidificador e mexa delicadamente. Coloque em fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio por mais ou menos 45 minutos.

Ingredientes para a cobertura:

- 1 xícara de cacau em pó;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 colher de sopa de margarina;
- 4 colheres de sopa de água.

Modo de Preparo:

Leve tudo ao fogo até engrossar.

DICA: Para tornar a receita mais atraente, utilize uma fôrma em formato de coelho.

Valor Nutricional:

A cenoura é uma excelente fonte de fibras que ajuda no funcionamento do intestino. Sua cor alaranjada é devido à provitamina A (substância que dá origem a vitamina A dentro do nosso corpo) e que auxilia na saúde da visão, da pele e das mucosas.

