

Bolo de Cenoura com Cacau

Ingredientes:

2 Cenouras cozidas

4 Ovos

Meia xícara (chá) de Óleo

2 xícaras (chá) de Açúcar Mascavo

3 xícaras (chá) de Farinha de trigo

1 colher (sopa) de Fermento em pó

Meia xícara (chá) de Aveia em flocos



Cobertura:

2 colheres (sopa) de Cacau em pó

1 xícara (chá) de Açúcar mascavo

1 xícara (chá) de Água

Preparo:

1. Bater no liquidificador as cenouras com os ovos e o óleo.
2. Despejar numa bacia e misturar o açúcar, a farinha, a aveia e o fermento.
3. Colocar em assadeira untada e enfarinhada.
4. Assar em forno médio (180°C), pré aquecido por cerca de 40 minutos.
5. Misturar todos os ingredientes da cobertura, e cozinhar em fogo baixo, fervendo por 2 minutos ou até engrossar.
6. Retirar do fogo e espalhar sobre o bolo ainda quente.