Sobremesas Bolos

Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

50 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

3 cenouras
3 ovos
250 g açúcar
250 g farinha
1 c. de sobremesa fermento
100 ml óleo
50 ml leite
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	297,3 kcal	15%*
Proteínas	4,7 g	9%*
Lípidos	16,2 g	23%*
Hidratos de Carbono	32,5 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Descasque e triture as cenouras. Num liquidificador, junte os ovos com o açúcar e misture.
2. Junte a farinha com o fermento e misture. Adicione o óleo a cenoura e o leite. Misture até estar homogéneo.
3. Coloque numa forma de silicone ou barre com manteiga e farinha.
4. Leve ao forno a 180º por 45m. Faça o teste do palito.
5. Deixe arrefecer. Derreta o chocolate em banho mario e derrame por cima do bolo.