

Sobremesas Bolos

Bolo de Cenoura

55 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

250 g de cenouras
4 ovos
100 g de óleo girassol
300 g de açúcar amarelo
220 g de farinha de trigo
1 c. de sopa de fermento em pó
200 g de Natas LONGA VIDA
1 c. de sopa de manteiga
1 romã
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	631,2 kcal	32%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	28,0 g	40%*
Hidratos de Carbono	74,5 g	29%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180cº. Rale a cenoura e coloque-a numa batedeira com os ovos o açúcar e o óleo. Bata até ficar um preparado homogéneo.
2. Peneire a farinha com o fermento e envolva no preparado anterior. Deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno a 180cº durante 40 minutos.
3. Parta o chocolate em pedacinhos e reserve. Leve as natas ao lume até começarem a fervilhar. Retire-as do lume e deite sobre o chocolate e a manteiga, Deixe repousar 5 minutos e depois mexa bem até obter um preparado liso e homogéneo. Deixe arrefecer um pouco antes de usar.
4. Quando o preparado de chocolate estiver na consistência desejada coloque-o por cima do bolo. Decore a gosto com os bagos de romã.