



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

<b>Energia</b>	297,3 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	16,2 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180° por 45m. Faça o teste do palito.
- 5 Deixe arrefecer. Derreta o chocolate em banho mario e derrame por cima do bolo.