



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180c°. 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 180c° durante 40 minutos.
- 3 Parta o chocolate em pedacinhos e reserve. Leve as natas ao lume até começarem a ferver. 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.