Bolo de Cenoura

Massa

* ½ caneca de óleo
* 3 cenouras
* 4 ovos
* 2 canecas de açúcar
* 2 ½ canecas de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

* 1 colher (sopa) de manteiga
* 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
* 1 caneca de açúcar

Preparação

1. Colocar a farinha misturada com o fermento numa bacia.
2. Partir os 4 ovos para **outra** bacia.
3. Juntar o óleo e o açúcar aos ovos e misturar.
4. Juntar tudo.
5. Ralar as cenouras e juntar ao resto.
6. Besuntar a forma com manteiga e colocar um pouco de farinha.
7. Colocar a massa na forma e meter no forno a 180º e cerca de 20 min.
8. Enquanto isso fazemos a cobertura em banho-maria com o chocolate.
9. Ao chocolate juntamos o açúcar e a manteiga.

Agora está tudo pronto e podes juntar a cobertura ao bolo. Espero que gostes!

João Sobreira, 6.º G