

Memória Descritiva



- Optei por fazer um Bolo de Cenoura, pois, acho que é uma sobremesa deliciosa e um bolo muito apetitoso.

Para a realização do Bolo do Cenoura é necessária 1 hora de tempo. Utilizei os seguintes ingredientes e utensílios, segui também, os seguintes passos...

⇒ **Ingredientes**

- ✓ 4 cenouras raladas;
- ✓ 3 ovos;
- ✓ 1 caneca de óleo;
- ✓ 1 colher de fermento em pó;
- ✓ 2 canecas de açúcar;
- ✓ 3 canecas de farinha;
- ✓ Um pouco de manteiga (para untar a forma).

⇒ **Utensílios necessários:**

Uma tigela, uma batedeira, uma colher de pau, uma colher de sopa, uma ou duas canecas, uma forma para bolos e um forno.

⇒ **Como fazer o bolo:**

Numa tigela coloca a cenoura ralada, os ovos e o óleo, bate com a batedeira pelo menos durante 2 minutos. Adiciona o açúcar e bate novamente durante pelo menos 2 minutos, depois, adiciona a farinha por fim, para terminar a massa, adiciona também uma colher de fermento em pó e mistura bem. Unta uma forma para bolo, polvilha com um pouco de farinha e despeja a massa. Para finalizar, leva ao forno pré aquecido, 180º por aproximadamente 40 minutos ou até o palito sair “limpo”.