

## Bolo de Cenoura



### Ingredientes da Massa

- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo (100ml)
- 1 ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (285g)
- 3 cenouras médias
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)
- 1 colher (sopa) fermento em pó (15g)

### Ingredientes da Calda

- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó (60g)
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal (50g)
- 5 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (75g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Bolo de Cenoura

### Modo de Preparo da Massa

Colocar os ovos, o óleo, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e as cenouras no liquidificador e bater bem (mais ou menos 3 minutos). Despejar a mistura em uma tigela e acrescentar a farinha e o fermento, mexendo delicadamente. Colocar a massa em forma (25 cm de diâmetro) untada com margarina e enfarinhada e levar para assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

### Modo de Preparo da Calda

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo para engrossar, despejar sobre o bolo ainda quente.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil  
Tempo de preparo: 1 hora  
Rendimento: 1 bolo



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)