

Bolo de Cenoura com Ganache

8 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 4 unidades de Ovos
- aprox. 3 unidades de Cenouras (250g)
- 2 xícaras chá de Açúcar
- ½ xícara chá de Óleo
- 2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 400 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker
- 1 lata de Creme de Leite

Modo de Preparo:

Pré aqueça o forno em 180°C.

Unte e enfarinhe uma forma retangular média.

Bata os ovos, as cenouras, o açúcar e óleo no liquidificador.

Adicione à mistura a farinha e mexa até não restar gruminhos.

Junte o fermento e misture com uma colher.

Coloque a massa na assadeira e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Leve as 400g das barras num recipiente ao micro-ondas e derreta em intervalos de 30segundos.

Quando estiver completamente derretida acrescente a lata de creme de leite e misture até conter uma textura homogênea.

Ao retirar o bolo, cubra a superfície com a ganache e espere esfriar para servir.