



Sobremesa

Bolo de Cenoura com Brownie de Chocolate



Ingredientes

1. 270g de cenoura
2. 2 chávenas de açúcar
3. 3 ovos
4. 1 chávena de óleo
5. 2 chávenas de farinha
6. 1 pitada de sal
7. 1 c. de sopa de fermento

Brownie

1. 150g chocolate amargo
2. 100g manteiga
3. 3 ovos
4. 1 chávena de açúcar
5. 1 chávena de farinha
6. 2 c. de sopa de cacau em pó

Tempo: Aproximadamente 50 minutos a 1h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação (Bolo)

1. Adicionar cenoura já cortada e descascada no liquidificador, juntar o açúcar, os ovos e o óleo
2. Bater tudo, em seguida verter o preparado para uma taça e ir adicionando a farinha peneirada aos poucos
3. Adicionar o sal e o fermento, em seguida misturar bem e verter a massa para a forma já untada com manteiga
4. Levar o bolo ao forno pré-aquecido mais ou menos a 180° durante 30 a 40 minutos
5. Em seguida deixar arrefecer e colocar o brownie por cima do bolo e levar ao forno novamente
6. Para finalizar levar o bolo ao forno durante 10 a 15 minutos aproximadamente

Modo de Preparação (Brownie)

1. Colocar o chocolate com a manteiga numa taça e levar ao micro-ondas durante cerca 35 segundos
2. Utilizar uma batedeira para bater os ovos com o açúcar e aos poucos juntar o preparado ao chocolate e mexer
3. Juntar aos poucos a farinha e mexer bem, em seguida adicionar o cacau



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=BJVO66POtwA&t=13s>