

BOLO DE CENOURA E NOZES

INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 ovos, 50g de nozes torradas e picadas, 2 cenouras descascadas e raladas, 1 abacaxi médio cozido em pedaços com ½ xícara (chá) de açúcar (utilizar 1 xícara), 2 xícaras (chá) de farinha com fermento, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (café) de canela em pó, 1 pitada de sal.

MODO DE FAZER: Misturar a farinha, o bicarbonato de sódio, a canela, o sal e reservar. Na batedeira, bater os ovos com o açúcar e o óleo. Acrescentar a cenoura, as nozes e o abacaxi. Adicionar, aos poucos, a mistura de ingredientes secos peneirados, misturando bem. Levar para assar em forma untada.

COBERTURA (GANACHE):

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo, 1 caixa de creme de leite.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e mexer bem. Deixar descansar e cobrir o bolo.

