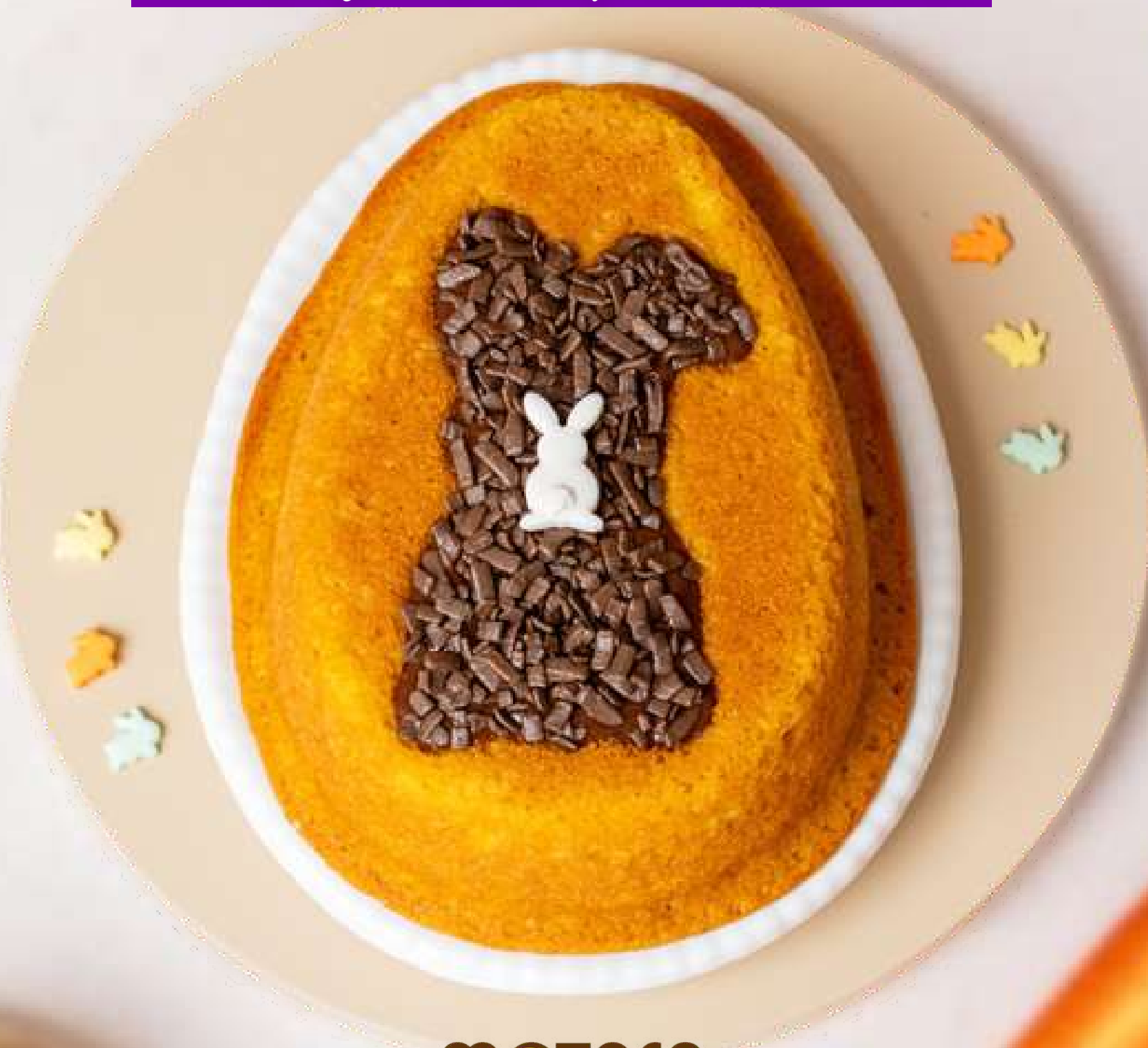


Bolo de Cenoura

com Salgados, Confeitaria & Pães



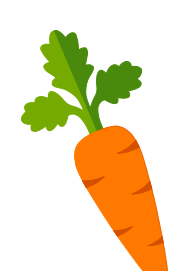


Ingredientes massa:

- **250g** de Farinha Salgados, Confeitaria & Pães
- **300g** de cenoura descascadas
- **4** ovos
- **200g** de açúcar
- **50g** de amido de milho
- **1 pitada** de sal
- **15g** de fermento em pó
- **160g** de óleo de canola, milho ou girassol



Modo de preparo massa:



1. No liquidificador, coloque os ovos, o açúcar e as cenouras e bata bem. Aos poucos, vá acrescentando o óleo. Esse processo é importante para que o bolo fique bem fofo.
2. Bata até obter uma mistura homogênea. Transfira para um bowl e acrescente a farinha, o amido e o fermento em pó.
3. Com um fouet, misture por mais alguns instantes e despeje em uma forma temática de Páscoa, untada com manteiga e enfarinhada.
4. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao inserir um palito no centro do bolo, ele saia seco e limpo. Espere esfriar e desenforme.

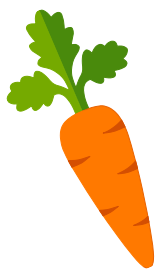




Ingredientes ganache:

- **150g** de chocolate meio amargo
- **150g** de creme de leite
- Granulado para decorar





Modo de preparo ganache:

1. Pique o chocolate grosseiramente e leve ao micro-ondas por 30 segundos. Retire e mexa para ajudar a derreter. Repita o processo de 30 em 30 segundos até que o chocolate esteja derretido.
2. Então, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa vigorosamente até obter uma mistura lisa e brilhante.
3. Despeje sobre o bolo e polvilhe granulado de chocolate para dar ainda mais charme.



