

BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE

Objetivo:

- Identificar quais as raízes e tubérculos presentes na receita.
- Identificar qual a função culinária dos ingredientes presentes na receita.

Orientações iniciais:

1. Leia **ATENTAMENTE TODA** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo.
2. Se atentar com as quantidades indicadas das receitas.
3. Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais.
4. Pesar antes e depois de manipular os alimentos.
5. Ao final da parte prática, cada grupo deverá montar um prato com uma porção da preparação (a decoração e quantidade da porção fica a critério do grupo) para apresentá-lo.

INGREDIENTES

- 3 unidades de cenouras médias (cerca de 360g ou 2 ¼ xícaras (chá) de cenoura descascada e ralada)
- 4 unidades de ovos
- 1 xícara (chá) de óleo de milho
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a fôrma

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Unte com manteiga uma fôrma retangular de 30 cm x 20 cm e 5 cm de altura. Polvilhe com farinha de trigo, chacoalhe e bata sobre a pia para tirar o excesso.
2. Numa tigela, coloque a farinha, o sal e o fermento, passando pela peneira. Misture e reserve.
3. Lave e descasque as cenouras. Descarte a ponta da rama, corte as cenouras em rodela e transfira para o liquidificador.
4. Junte o óleo às cenouras cortadas. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para o liquidificador – se um estiver estragado, você não perde a receita. Acrescente o açúcar e bata bem até ficar liso, por cerca de 5 minutos.
5. Transfira a mistura líquida para uma tigela grande e adicione aos poucos os ingredientes secos, misturando delicadamente com um batedor de arame para incorporar.
6. Com cuidado, transfira a massa para a fôrma e leve ao forno para assar por cerca de 45 minutos. Para saber se o bolo está pronto, espete um palito na massa: se sair limpo, pode tirar do forno; caso contrário, deixe por mais alguns minutos, até assar completamente. Deixe esfriar por 15 minutos antes de preparar a cobertura.
7. Seguir as instruções do item 5 para servir.

PARA A CALDA

