

Hortifruti União na cozinha

Bolo de cenoura com pudim de chocolate

Calda de caramelo:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

Massa do bolo:

- 3 ovos
- 2 cenouras descascadas grandes
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó

Pudim:

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (medir com a própria lata de leite condensado) de leite de vaca
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó

Comece fazendo uma calda com o açúcar e a água em fogo médio até caramelizar. Coloque em uma forma redonda com furo (tipo forma de pudim, de aproximadamente 25 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim:

Bata 5 minutos no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite e o chocolate em pó. Acrescente na forma por cima da calda de caramelo.



Massa:

Bata no liquidificador o óleo, as cenouras cortadas e os ovos e reserve em um recipiente.

Peneire em outro recipiente a farinha e o açúcar e depois acrescente na massa líquida aos poucos, mexendo até obter uma mistura homogênea. Por último, acrescente o fermento e mexa levemente. Despeje a massa aos poucos na forma onde está o pudim. Como a massa é mais pesada, ela vai para o fundo da forma, mas não se preocupe, pois após assar, ela inverte.

Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C, em banho maria (não há necessidade de tampar) por aproximadamente 1 hora e 10 minutos ou até o bolo assar (verifique furando com um palito de dente).

Desenforme o bolo somente quando estiver morno ou frio, para que o pudim não quebre.

Dica: Para que não fique muito doce, utilize somente cacau em pó e não achocolatado.

Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos