



Ingredientes:

- 1 pacote de mistura para bolo sabor chocolate
- 3 ovos
- 2 Colheres de sopa de margarina
- 1 Xícara de calda de chocolate quente
- 3 Cenouras medias

Para a calda de chocolate:

- 4 Colheres de sopa de achocolatado
- 2 Colheres de sopa de açúcar
- 1 Lata de creme de leite
- 100g de chocolate em barra
- 1 Xícara de leite

Modo de Fazer

Coloque tudo na panela e leve ao fogo até derreter o chocolate e ferver, utilize.

Modo de Fazer:

Coloque a mistura para bolo na batedeira e reserve, no liquidificador bata as cenouras junto com os ovos e a margarina, em seguida junte com a mistura para bolo e acrescente a calda quente de chocolate, misture tudo e leve para assar em forma untada e enfarinhada, em forno preaquecido a 180° por 30 minutos. Quando esfriar um pouco cubra com o restante do caldo