

Bolo de cenoura com cobertura de chocolate branco



Ingredientes: 4 unidade de ovos
1 chávena de óleo vegetal
1 colher de chá de extrato de baunilha
2 chávena de farinha de trigo
2 chávena de açúcar
2 colher de chá de bicarbonato de sódio
2 colher de chá de canela em pó
0.25 colher de chá de noz-moscada
0.25 colher de chá de cravo moído
0.25 colher de chá de pimenta da jamaica
0.25 colher de chá de sal
1 quilogramas de cenouras raladas
0.666667 chávena de nozes picadas
0,5 chávena de passas
0,5 chávena de ananás picado
340 grama de chocolate branco derretido (cobertura)
230 grama de creme de queijo (philadelphia)
1 chávena de manteiga sem sal
2 colher de sopa de sumo de limão

Instruções de preparação:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unta a forma com manteiga e polvilhe com farinha. Numa tigela grande, bata os ovos até obter uma espécie de espuma; adicione o óleo e a baunilha e bata bem. Misture a farinha, o açúcar, o bicarbonato, a canela, a noz-moscada, o cravo, a pimenta da Jamaica e o sal. Adicione tudo à mistura de ovos e misture bem. Junte a cenoura, as nozes, as passas e o abacaxi. Verta a massa na forma preparada. Leve ao forno durante

30-35 minutos ou até que um palito espetado no centro saia limpo. Deixe arrefecer 10 minutos na forma, depois retire e coloque numa grade para arrefecer completamente. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho maria. Deixe arrefecer um pouco, mexendo ocasionalmente (não deixe endurecer). Numa tigela, bata o creme de queijo (de preferência com um batedor) até ficar homogêneo e cremoso. Adicione gradualmente o chocolate derretido, misture bem até obter uma massa suave. Junte a manteiga e o sumo de limão. Corte o bolo a meio e unta uma metade com a cobertura. Coloque a outra metade em cima e cubra todo o bolo com o chocolate branco. Coloque no frigorífico. Retire 30 minutos antes de servir.

Sugestões Adicionais: