



# Bolo de Beterraba



## Ingredientes:

- 3 beterrabas de tamanho medio para grande
- 3 ovos
- 1 copo de óleo (copo de 220 ml)
- 2 copos de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo branca
- 1 colher de sopa de fermento

## Cobertura

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de cacau em pó
- 3/4 copo de leite

## Mode de fazer:

- Pré-aqueça o forno em 180°C e unte uma forma.
- Coloque no liquidificador as beterrabas descascadas cruas cortadas em pedaços pequenos. Junte os ovos e o óleo e bata.
- Depois despeje a mistura em uma vasilha. Acrescente o açúcar e o trigo aos poucos e mexa com uma colher de pau.
- Mexa muito bem. Por último, acrescente o fermento.
- Coloque na forma e leve ao forno por cerca de 35 a 40 minutos.
- Desenforme quanto estiver frio.

## Cobertura opcional:

- Misture tudo numa panela e cozinhe até dar o ponto.