

# BOLO MÁGICO DE CENOURA



## INGREDIENTES

- 4 GEMAS + 4 CLARAS À TEMPERATURA AMBIENTE
- UMAS GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE ÁGUA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 125 G DE MANTEIGA DERRETIDA, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 115 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 500 ML DE LEITE MORNO
- 250 G DE PURÉ DE CENOURA \*
- UMA PITADA DE CANELA E NOZ-MOSCADA
- UMA FORMA FORRADA DE PAPEL VEGETAL \*\*

## CONFEÇÃO

1. Com a taça bem limpa e seca, coloque o acessório batedor, as claras e umas gotas de sumo de limão. Programe velocidade 7 durante 5 minutos. Reserve.
2. Ainda com o acessório batedor, junte as gemas dos ovos, o açúcar, a água e o extracto de baunilha. Programe velocidade 5 durante 3 minutos. Deverá obter um creme esbranquiçado, leve e fofo.
3. Junte a manteiga derretida e programe velocidade 5, 1 minuto. Depois reduza para velocidade 3 e programe apenas o tempo necessário para juntar a farinha colher a colher, através do orifício da tampa (2 minutos deverão chegar).
4. Quando a farinha estiver bem incorporada, junte o puré de cenoura, as especiarias e o leite morno. Programe velocidade 5 durante 1 minuto.
5. Verta o preparado para uma tigela grande e incorpore as claras em castelo utilizando uma vara de arames - com movimentos cuidadosos, de baixo para cima, vá incorporando as claras até estarem bem dissolvidas na massa. Vai obter um preparado bastante líquido.
6. Vai ao forno a 180º durante 10 minutos. Depois reduza a temperatura para 160º e deixe cozer durante mais 50 minutos, ou até o palito sair limpo.
7. Desenforme o bolo apenas depois de bem frio, para não se escangalhar.
8. \* Para obter o puré, coza as cenouras cortadas aos pedaços no cesto, utilizando o programa de vapor. Depois de escorrer a água, coloque a ultrablade e as cenouras na taça e programe velocidade 12 durante 2 minutos.
9. \*\* Convém ser uma forma pequena com paredes altas, para a massa não se espalhar e se conseguir obter o efeito de camadas que torna este bolo tão especial. Depois de forrar a forma, não necessita de untar.