

TRONCO FINGIDO DE CENOURA



INGREDIENTES

- 500 GR DE CENOURAS
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA FINA PARA BOLOS
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO MAL MEDIDA
- 4 OVOS
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- CASCA DE LIMÃO/RASPA DE LIMÃO
- 1 PITADA DE SAL
- ÓLEO EM SPRAY PARA UNTAR E FARINHA PARA POLVILHAR
- COBERTURA:
- MEIA BARRA DE CHOCOLATE PANTAGRUEL
- LEITE QB

CONFEÇÃO

1. Descascar as cenouras e cortar em pedaços. Colocar as cenouras na taça da cuisine companion (sem acessório), cobrir com água quente, deitar uma pitada de sal e programar manualmente 130º, por 20min.

3. No final do tempo, retirar a cenoura cozida, escorrer e limpar a taça e colocar a lâmina de triturar/amassar.

5. Juntar a cenoura cozida, a casca de limão e o açúcar e programar vel. 12, 1 minuto

7. Juntar os ovos, o óleo, a farinha, o fermento e programar P3 massas, 5 min. A meio do tempo parar e com a espátula juntar o que estiver nas laterais

9. Verter numa forma untada com óleo em spray (manteiga ou margarina) e polvilhada com farinha. Levar ao forno pré-aquecido a 180ºC durante cerca de 40 minutos.

11. Para a cobertura:

12. Cortar em pedaços pequenos, meia barra de chocolate pantagruel e levar ao microondas a derreter num pouco de leite.
