

RECEITA DE BOLO DE CENOURA COM NOZES



INGREDIENTES

- PARA O BOLO
- MANTEIGA PARA UNTAR
- 100GR DE NOZ
- 300GR DE CENOURA CORTADA EM PEDAÇOS
- 4OVOS
- 200GR OLEO
- 200GR AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 C. CHÁ ESSÊNCIA BAUNILHA
- 200GR FARINHA TIPO 55 MAIS QB PARA POLVILHAR
- 2 C. CHÁ DE BICABORNATO DE SODIO
- 1 C. CHÁ CANELA EM PÓ
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO PARA BOLOS
- COBERTURA:
- 100GR AÇÚCAR
- 100GR MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 200GR QUEIJO CREME
- 1 C. CHÁ ESSÊNCIA BAUNILHA

CONFEÇÃO

1. Bolo

2. 1. Pré aqueça o forno a 180 graus. Unte uma forma c manteiga e polvilhe com farinha

3. 2. Coloque no copo a noz e prima a tecla turbo 2 vezes. Retire e reserve

4. 3. Coloque no copo a cenoura e pique 10seg/ vel 12. Retire e reserve com a noz

5. 4. Coloque no copo os ovos, o oleo, o açúcar e a baunilha e envolva 3min/ vel 5.

6. 5. Adicione a farinha, o bicarbonato de sodio a canela e o fermento e envolva 30seg/ vel 5

7. 6. Adicione a mistura da noz e cenoura e misture 15seg/ vel 6. Deite na forma e leve ao forno a 180 graus por 1h15 min

9. Cobertura

10. 7. No copo limpo e seco coloque o açúcar e pulverize 10seg/ vel 12

11. 8. Adicione a manteiga, o queijo e a baunilha e envolva 30seg/ vel 6.

12. Cubra o bolo quando estiver frio e sirva polvilhado com noz
