

BOLO DE COURGETTE



INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 2 COPOS DE AÇÚCAR
- 1/2 COPO DE ÓLEO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 2 COPOS DE COURGETTE RALADA COM A PELE (CERCA DE 400GR)
- 90 GR DE CHOCOLATE NEGRO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 2 COLHERES DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 2 COPOS DE FARINHA
- 2 COLHERES DE CHÁ DE CANELA
- 100 GR DE NOZES RALADAS
- 10 METADES DE NOZES PICADAS GROSSEIRAMENTE
- RASPA DE UM LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Colocar as nozes na taça com a lâmina picadora, velocidade 11 durante 45 segundos, reserve;
2. Colocar a courgette na taça com a lâmina picadora, velocidade 8 durante 45 segundos, reserve;
3. Pique o chocolate com a ajuda de uma faca, reserve;
4. Colocar na taça com a lâmina amassar/triturar os ovos com o açúcar, velocidade 8, 35º graus durante 3 minutos.
5. Quando o tempo terminar, programar velocidade 8 durante 3 minutos;
6. De seguida adicionar o óleo e a baunilha, velocidade 8 durante 30seg;
7. 7. Adicionar a courgette ralada, o chocolate, o sal, o bicarbonato, a canela, o fermento em pó e a farinha, velocidade 8 durante 2minutos;
8. Juntar ao preparado as nozes raladas, velocidade 8 durante 30 segundos
9. Adicionar as nozes picadas e a raspa de limão, velocidade 8 durante 30 segundos;
10. Colocar o preparado num tabuleiro, previamente untado com margarina.
11. Levar a cozer ao forno pré-aquecido a 190ºC durante aproximadamente 40 minutos.