

# BOLO DE CENOURA



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Descasque as cenouras, corte-as em cubos e coloque-as na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 20 seg. Reserve numa taça à parte.
2. Coloque todos os outros ingredientes na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccione o programa de massa P3 durante 3 min.
3. No final do programa, junte as cenouras e misture na velocidade 6 durante 20 seg. Revista uma forma para bolos com papel vegetal e deite a mistura. Deixe cozer durante cerca de 1h30. Para verificar se está cozido, fure com uma faca, a lâmina deve sair limpa.

## INGREDIENTES

- 300 G CENOURAS
- 3 OVOS
- 190 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 260 G FARINHA
- 1/2 C. DE CHÁ DE CANELA
- 1/2 C. DE CHÁ DE NOZ-MOSCADA
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 1 PACOTE DE FERMENTO QUÍMICO (11 G)
- 25 CL AZEITE DE GIRASOL