

BOLO DE CENOURA E MIRTILLOS



INGREDIENTES

- 2 CENOURAS GRANDES
- 3OVOS L
- 2CHAVENAS DE FARINHA
- 2 CHAVENAS DE AÇUCAR
- 1 CHAVENA DE OLEO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE BAUNILHA
- MIRTILLOS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180º.

2. Com a Lâmina de amassar/triturar colocar a cenoura e programar vel.8, 2min (baixar com a espátula e confirmar consoante se pretenda mais ou menos ralada).

3. Adicionar os ovos, o açúcar e o óleo e a baunilha, e programar vel. 8 durante 4min.

4. Adicionar o fermento e a farinha , reservando uma colher de sopa de farinha . Programar vel. 4 durante 30seg. Se necessário, envolver a farinha com a espátula.

5. Numa taça á parte, envolver os mirtilos com a farinha reservada e com a ajuda da espátula incorporar na massa.

7. Colocar em forma untada e leva a cozer durante cerca de 45 min, confirmar a cozedura com um palito.

9. E bom apetite!
