Sobremesas

BOLO DE CENOURA E LARANJA COM CALDA DE LARANJA E LIMÃO

Receita de Fã
Fácil
55 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 2 CENOURAS
- CASCA DE UMA LARANJA
- 5 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- CALDA:
- 100 GR. DE SUMO DE LARANJA NATURAL
- 100 GR. DE SUMO DE LIMÃO
- 100 GR AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Na taça com a picadora coloca-se o açúcar e a casca de laranja e programa-se vel. 12 / 1 minuto
2. Junta-se a cenoura cortada aos pedaços e volta a repetir-se a vel. 12 / 1 minuto, ou até ficar desfeita
3. Coloca-se o acessório batedor, os ovos inteiros e programa-se 5 min / veloc. 6 / temp. 40º
4. Quando terminar repete-se a mesma operação mas sem temperatura
5. Junta-se o óleo, a farinha e o fermento e bate-se durante 1 min / veloc. 5
6. Deite a massa numa forma untada com manteiga e farinha, leve ao forno pré-aquecido a 180º durante cerca de 40 minutos, ou até ficar cozido
7. Calda:
8. Juntar todos os ingredientes na taça com o acessório batedor e programar 10 min / temp 100º / vel. 3
9. No final usar a calda para por em cima do bolo