

# BOLO DE CENOURA SEM GLÚTEN



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 ° C.
2. Descasque as cenouras, corte-as em cubos e coloque-as na taça da Cuisine Companion, com a lâmina picadora. Misture na Vel. 12/20 seg.
3. Retire a lâmina picadora e substitua pela lâmina para amassar/triturar, e junte à cenoura os ovos, o óleo e o açúcar de coco, e seleccionar o programa de massa P1.
4. No final do programa, junte a fécula de batata e a Maizena, e misture na Vel. 6 /20 seg.
5. Deite a massa numa forma untada e enfarinhada, e leve ao forno a cozer por cerca de 40 minutos.

## INGREDIENTES

- 300 G DE CENOURAS
- 4 OVOS
- 100 G DE ÓLEO DE COCO
- 250 G DE AÇÚCAR DE COCO
- 100 G DE MAIZENA
- 150 G DE FÉCULA DE BATATA