

BOLO DE CENOURA QUE SAI SEMPRE BEM



INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE CENOURA RALADA (3 A 4 CENOURAS)
- 4 OVOS L
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR AMARELO (OU BRANCO)
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA COM FERMENTO
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- MEIA CHÁVENA DE ÁGUA MORNA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
- (MEDIDA DA CHÁVENA = 250ML)

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180 graus, com ventilação (se possível).
2. Untar com manteiga e polvilhar com farinha (ou usar desmoldante) uma forma de bolo (uso de metal, com diâmetro de 24 cm).
3. Descascar as cenouras, parti-las em pedaços pequenos e triturá-las, com a lâmina ultrablade, na velocidade 12, durante 15 segundos. Abrir a CC, baixar a cenoura que se encontra nas paredes da taça e repetir o processo (15 segundos, na velocidade 12).
4. Retirar a cenoura triturada, medir uma chávena (pressionando) e reservar.
5. Sem lavar a taça, trocar para o acessório batedor e bater em velocidade 8, durante 8 minutos, os ovos com o açúcar, sem a tampa pequena de saída do vapor.
6. Juntar a água morna e bater mais 1 minuto, na velocidade 8.
7. Adicionar o óleo e a cenoura reservada, na velocidade 6, durante 2 minutos.
8. Misturar a farinha com o fermento e envolver com o preparado anterior, na velocidade 4, durante 30 segundos.
9. Verter a massa para a forma e levar ao forno durante cerca de 45 minutos.
11. DICA 1: Caso a farinha não fique bem envolvida, terminar o processo manualmente (com a espátula), para o bolo não ficar enqueijado.
12. DICA 2: Aos 25/30 minutos de o bolo estar no forno, colocar uma folha de papel de alumínio sobre a forma, caso esteja a queimar.

Fazer o teste do palito antes de retirar a forma, para garantir que se encontra cozido. Deixar arrefecer um pouco dentro do forno, com a porta entreaberta (cerca de 5 minutos). Retirar do forno e esperar mais 5 a 10 minutos antes de desenformar.

13. DICA 3: Este bolo fica muito bem coberto com ganache de chocolate negro.
-