

BOLO QUEIJADA DE CENOURA E GENGIBRE



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180.ºC. Untar uma forma de tarte ou uma forma retangular com margarina. Forrar com papel vegetal e voltar a untar o papel Reservar.
2. Descascar as cenouras e cortá-las em pedaços pequenos. Colocar o acessório amassar/triturar na taça, colocar as cenouras, juntamente, com a margarina, o açúcar, os ovos e o gengibre descascado. Programar 1 min em velocidade progressiva 8-10-12 (20 segundos cada velocidade).
3. Adicionar a farinha e o fermento e programar 1 min., vel. 8.
4. Adicionar a canela e programar 1 minuto vel. 10.
5. Colocar a massa na forma e cobrir toda a massa com coco ralado ou a amêndoa laminada.
6. Levar ao forno cerca de 40 minutos ou até estar cozida. Retirar do forno, desenformar e retirar o papel vegetal. Depois de fria polvilhar, generosamente, com açúcar em pó.
7. Receita inspirada de:
<https://asreceitasladecasa.blogspot.fr/2015/11/tarte-queijada-de-cenoura-e-gengibre.html>

INGREDIENTES

- 250G DE CENOURA
- 2CM DE GENGIBRE FRESCO (MAIS COISA MENOS COISA!)
- 150G DE MARGARINA VEGETAL
- 170G DE AÇÚCAR
- 4 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 250G DE FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- COCO RALADO OU AMÊNDOA LAMINADA Q.B.
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR