

# BOLO DE CENOURA COM AMÊNDOA



## CONFEÇÃO

1. Descasque e corte as cenouras ao meio, deite-as na taça do robot sem nenhum acessório, cubra com água, tempere com a pitada de sal e programe a 130°C, durante 20 minutos.
2. Escorra a taça, encaixe a lâmina para amassar/triturar, deite-lhe a cenoura cozida, a casca de limão e o açúcar e programe durante 1 minuto na velocidade 12. Adicione depois o óleo, as gemas, o fermento, a farinha e a amêndoa moída e programe 30 segundos, na velocidade 10. Passe com a espátula e programe novamente na velocidade 10 mais 30 segundos. Deite numa tigela.
3. Lave e limpe muito bem a taça, encaixe-lhe o acessório batedor, junte as claras e programe durante 4 minutos na velocidade 7. Adicione à tigela, envolva suavemente e verta para uma forma untada com margarina e polvilhada com farinha. Polvilhe com a amêndoa laminada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos. Retire do forno, desenforme, deixe arrefecer e sirva polvilhado com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 500 G DE CENOURAS
- 300 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE FARINHA
- 100 G DE AMÊNDOA LAMINADA
- 50 G DE AMÊNDOA MOÍDA
- 100 ML DE ÓLEO
- 4 OVOS GRANDES
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1 PITADA DE SAL
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR