

# BOLO DE CENOURA



## CONFEÇÃO

1. Triturar as cenouras com a lâmina ultrablade (lâmina picadora) na velocidade 12, durante 15 segundos. Com a espátula prensar ligeiramente as cenouras. Triturar novamente as cenouras mais 15 segundos.
2. Troque para a lâmina para amassar/triturar e acrescente o óleo, açúcar e as gemas na velocidade 7, durante 50 segundos.
3. Retire o preparado para uma taça.
4. Bata as claras em castelo com o acessório batedor na velocidade 7, durante 8 minutos.
5. Junte ao preparado a farinha e o fermento, envolvendo até ficar bem misturado.
6. No final, envolva as claras.
7. Untar a forma com manteiga, polvilhar com farinha e adicionar o preparado.
8. Colocar no forno previamente aquecido a aproximadamente 200º graus, durante 40 minutos.

## INGREDIENTES

- 300 GRAMAS DE CENOURAS DESCASCADAS
- 4 OVOS (TAMANHO L)
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO (APROXIMADAMENTE 250 ML)
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA T55
- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR