

BOLO SIMPLES DE CENOURA E LARANJA



INGREDIENTES

- 1 LARANJA SUMARENTA (COM CASCA MAS SEM OS CAROÇOS)
- 1 CENOURA
- 200 G DE AÇÚCAR
- MEIA LATA DE LEITE CONDENSADO (EU TINHA QUE A GASTAR POR ISSO COLOQUEI, MAS É OPCIONAL)
- 1 IOGURTE NATURAL
- MEIO COPO DO IOGURTE, DE ÓLEO
- 4 OVOS
- 300 G DE FARINHA
- 1 C. DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Coloque na Companion com a lâmina picadora, a laranja inteira cortada em quartos, retirando apenas as sementes, junte também a cenoura descascada e em rodelas, o óleo e o iogurte. Triturar 30 segundos na velocidade 11.
2. De seguida, junte os ovos e a meia lata de leite condensado (opcional) e programar 2 minutos a 35°C na velocidade 5.
3. Finalmente, seleccione o programa de massa P3, enquanto vai juntando a pouco e pouco, a farinha e o fermento. previamente peneirados.
4. Deite o creme na forma, previamente untada com manteiga e enfarinhada, e leve o bolo ao forno a cozer a 180°C, por cerca de 35 a 40 minutos.