Sobremesas

QUEQUES DE CENOURA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
10-15 Doses

INGREDIENTES

- 200G CENOURAS
- 120G AÇÚCAR
- 100G FARINHA
- 80G AMÊNDOA MOÍDA
- 100ML ÓLEO DE COCO
- 2 OVOS
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°.
2. Cozinhar as cenouras com uma pitada de sal.
3. Colocar a cenoura cozida na taça com a lâmina de amassar/triturar, juntamente com o açúcar e a raspa de limão e selecionar a velocidade 12 durante 1 minuto.
4. Juntar o óleo, as gemas, a farinha, a amêndoa e o fermento e selecionar a velocidade 10 durante 1 minuto.
5. Bater as claras em castelo e envolver no preparado anterior.
6. Colocar em formas de papel e levar ao forno durante cerca de 15 minutos.