

QUEQUES DE CENOURA



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.

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