

BOLO DE CENOURA E LARANJA



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Descasque as cenouras, corte-as em cubos e coloque-as na taça com a lâmina picadora. Misture na Vel. 12/ 1 min. Reserve numa taça à parte.
3. Coloque todos os outros ingredientes (exceto a farinha e o fermento) na taça com a lâmina para amassar/triturar e selecione o programa de massa P3 /4 min.
4. No final do programa, junte a farinha e misture na Vel. 6 /30 seg. até ficar uma massa homogénea.
5. De seguida, prepare a forma com desmoldante e coloque a massa.
6. Leve ao forno durante 55 minutos ou faça o teste do palito até sair limpo.
7. Depois de cozido deixe arrefecer por 10 minutos na forma e depois desenforme.
8. Numa panela coloque a manteiga, o leite e o chocolate, deixe derreter e mexa tudo muito bem até começar a descolar do fundo.
9. Regue o bolo com a calda ainda quente e deixe arrefecer.
10. Cubra com calda de chocolate ou polvilhe com açúcar em pó.

INGREDIENTES

- 375G DE CENOURA CRUA
- RASPA E SUMO DE 1 LARANJA GRANDE
- 150ML DE ÓLEO VEGETAL
- 5 OVOS M
- 360G DE AÇÚCAR GRANULADO
- 360G DE FARINHA DE TRIGO T55 S/FERMENTO
- 3 C. DE CHÁ DE FERMENTO
- AÇÚCAR EM PÓ PARA DECORAR OU CALDA DE CHOCOLATE, OPCIONAL
- 100G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 1 C. DE SOPA MAL CHEIA DE MARGARINA
- 3 C. DE SOPA DE LEITE