

BOLO DE CENOURA E NOZES



CONFEÇÃO

1. Comece por untar uma forma com margarina e polvilhe com farinha, neste caso pulverizei com spray desmoldante.
2. Pré aqueça o forno a 180°C.
3. Descasque e corte as cenouras em pedaços pequenos. Com o acessório de amassar/triturar, triture-as Vel.7,8,9/2 min. Abra a CC e, com uma espátula, puxe para o fundo os pedaços triturados que ficam nas laterais. Repita o processo. Retire a cenoura triturada e reserve.
4. Junte os ovos e os açúcares e programe Vel. 8/10 min., até ficar um creme fofo e esbranquiçado.
5. Depois, junte a farinha, o fermento e a canela alternadamente com o óleo,
6. envolva em Vel.4/40 seg.
7. Por fim adicione a cenoura e as nozes grosseiramente partidas e envolva Vel. 4/ 30 seg.
8. Coloque o preparado na forma e leve ao forno durante cerca de 50 minutos.
9. Faça o teste do palito para ter a certeza que o bolo está cozido.

INGREDIENTES

- 3 OVOS XL OU 4 L
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR REFINADO
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR AMARELO
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA S/FERMENTO
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 1 CHÁVENA DE CENOURA TRITURADA OU RALADA
- 1 C. DE SOPA DE CANELA
- 2/3 DE CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE NOZES GROSSEIRAMENTE PARTIDAS