

BOLO DE LARANJA E CENOURA



INGREDIENTES

- 350 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 150 G DE AÇÚCAR
- 3 CENOURAS MÉDIAS
- 3 DL DE SUMO DE LARANJA
- 1 DL DE ÓLEO
- 4 OVOS

CONFEÇÃO

1. Barrar uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Ligue o forno a 180 graus.

2. Descascar e rale as cenouras usando a lâmina de triturar, pulse 20s.

3. Empurrar a cenoura das paredes, juntar os ovos e o açúcar e seleccionar velocidade 6 durante 30s.

4. Adicionar o óleo e o sumo de laranja, e misturar durante 30s na mesma velocidade.

5. Juntar a farinha e misturar muito bem (30s na mesma velocidade).

6. Verter o preparado anterior para a forma e levar ao forno durante 45 minutos.

8. (adaptado de <https://www.teleculinaria.pt/receitas/doces-e-sobremesas/bolo-laranja-cenoura/>)
