

QUEQUES DE AMÊNDOA E CENOURA



CONFEÇÃO

1. Lave as cenouras e corte-as em pedaços. Coloque-os na taça a lâmina picadora ultrablade com as amêndoas e pique durante 15 segundos na velocidade 10.
2. Reserve. Troque pelo acessório batedor e adicione os ovos e o açúcar à taça e bata por 1 minuto na velocidade 5.
3. Substitua o acessório batedor pela lâmina de amassar/triturar. Adicione as cenouras, as amêndoas, o leite e o óleo de girassol e misture durante 20 segundos na velocidade 6.
4. Adicione a farinha, o fermento e uma pitada de sal e misture novamente durante 1 minuto na velocidade 5.
5. Coloque o preparado em formas de queques, forradas com folhas de cupcake. Leve ao forno a 170°C durante cerca de 20 minutos, até que os bolos estejam dourados.

INGREDIENTES

- 200G DE CENOURA
- 60G DE AMÊNDOAS SEM CASCA
- 2 OVOS
- 200G DE AÇÚCAR
- 10CL DE LEITE
- 9CL DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 300G DE FARINHA SIMPLES
- 11G DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL