Sobremesas

BOLO DE CENOURA E CREME DE QUEIJO

Blogger Oficial
Médio
45 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- BOLO:
- 250 G DE AÇÚCAR
- 1 LARANJA – CASCA
- 400 G DE CENOURA
- 4 OVOS
- 200 G DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 250 G DE FARINHA PARA BOLOS
- 1 COLHER (CHÁ) DE BICARBONATO
- 2 COLHERES (CHÁ) DE FERMENTO
- 2 COLHERES (CHÁ) DE CANELA
- 1 COLHER (CHÁ) DE NOZ MOSCADA
- 1 PITADA DE SAL
- CREME DE QUEIJO:
- 200G DE QUEIJO PARA BARRAR (TIPO PHILADELPHIA)
- 60G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 COLHER (CHÁ) DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 150ML DE NATAS

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180ºC, unte uma forma com manteiga e forre-a de papel vegetal.

2. Deite o açúcar, juntamente com a casca de laranja (sem a parte branca) na taça do robot com a lâmina picadora e programe durante 30 segundos na velocidade 12. Retire da taça e reserve.

3. Descasque as cenouras, corte às rodelas e coloque-as na taça do robot, munida com a lâmina para amassar/triturar. Programe 20 segundos na velocidade 12. Retire da taça e reserve.

4. Na taça do robot junte o açúcar pulverizado com a casca de laranja, os ovos e o óleo. Programe 1 minuto na velocidade 5.

5. Adicione a cenoura reservada e programe 30 segundos a velocidade 4.

6. Misture a farinha, o bicarbonato, o fermento, a canela, noz-moscada, a pitada de sal e peneire para dentro da taça do robot. Programe 10 segundos na velocidade 6.

7. Despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 40 minutos (ou até que ao espetar com um palito, este saia limpo). Deixe arrefecer dentro da forma.

8. Entretanto prepare o creme de queijo. No recipiente da batedeira bata o queijo, até que este fique cremoso. Adicione a baunilha e o açúcar em pó e bata até ficar homogéneo.

9. Junte, gradualmente, as natas (que devem ser boas para bater) e bata até que se formem picos e a consistência seja a desejada. Adicionar mais açúcar, ou natas se a consistência não estiver do seu agrado.

10. Corte o bolo ao meio (no sentido longitudinal) e barre a parte inferior com uma camada de creme. Cubra com a outra metade e barre totalmente com o creme de queijo.

11. Decore o bolo a gosto (amêndoas sortidas, crocante de amêndoa, etc.).