



QUEQUES DE CENOURA COM NOZ



Sobremesa



22 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 80 g de miolo de noz
- 125 g de cenoura
- 2 ovos
- 55 ml de óleo
- 190 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 110 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 1 c. de café de canela (opcional)
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar (ou papel vegetal q.b.)

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º Coloque o miolo de noz no copo e triture 7 segundos na velocidade 5. Retire e reserve.
- 3º Sem lavar o copo, coloque a cenoura aos pedaços e pique durante 15 segundos na velocidade 9. Com a ajuda da espátula, faça desceros pedaços acumulados nas paredes do copo.
- 4º Adicione os ovos, o óleo, o açúcar e o sal e programe 1 minuto na velocidade 6.
- 5º Junte a farinha, o fermento e a canela (opcional) e envolva 15 segundos na velocidade 3.
- 6º Acrescente a noz picada reservada e envolva com a espátula.
- 7º Verta a massa em formas para queques untadas com manteiga e polvilhadas com farinha (ou forre-as com papel vegetal untado com manteiga). Não as encha demasiado.
- 8º Leve ao forno pré-aquecido cerca de 20 minutos (ou até estarem dourados).