



BOLO DE CENOURA



Sobremesa



44 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 300 g de açúcar
- 250 g de cenoura
- 4 ovos
- 115 g de óleo
- 200 g de farinha sem fermento
- 1 c. de chá de fermento em pó
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º Coloque o açúcar no copo e pulverize-o, programando 30 segundos na velocidade 10.
- 3º Junte a cenoura descascada e cortada em pedaços. Programe 15 segundos na velocidade 10.
- 4º Com a ajuda da espátula, baixe a mistura acumulada na parede do copo. Insira o misturador sobre a lâmina e adicione os ovos. Programe 5 minutos na velocidade 4. Nos últimos 30 segundos do tempo programado, junte o óleo em fio pelo orifício da tampa.
- 5º Mantendo o misturador sobre a lâmina, incorpore a farinha e o fermento e envolva 20 segundos na velocidade 2.
- 6º Verta a massa numa forma untada e polvilhada com farinha e leve ao forno durante 25 a 30 minutos.

Nota: O tempo de cozedura poderá variar consoante o tamanho e a forma do bolo.