

Receitas



Bolo de cenoura com cobertura de Camp Nut

Bolo de cenoura com raspas de laranja e coberto de Camp Nut

Ingredientes

- ½ xícara de chá de óleo
- 3 cenouras médias cozidas
- 4 ovos.
- 2 xícaras (chá) de açúcar (peneirada)
- 2 ½ (chá) de farinha de trigo (peneirada)
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pote de Camp Nut de 350gr
- Raspas da casca de 1 laranja pera

Modo de preparo

1. Cozinhar as cenouras e deixar esfriar.
2. Bater no liquidificador as cenouras com os ovos e o óleo.
3. Depois em uma tigela ou batedeira misturar tudo exceto o fermento.
4. Por último acrescentar as raspas de laranja e o fermento e misturar lentamente.
5. Assar em forno pré-aquecido (180°C) por 40 minutos.
6. Retirar do forno e espalhar o Camp Nut sobre o bolo ainda quente.
7. Após esfriar cortar e servir.

Dica

Mantenha em temperatura ambiente.