

RECEITINHAS

Bolo de Cenoura

Ingredientes

Massa:

2 cenouras grandes (cerca 250 g)
4 ovos
meia xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
meia xícara (chá) de NESTLÉ® Aveia
1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

1 colher (sopa) de amido de milho
1 lata de Leite MOÇA®
meia xícara (chá) de NUTREN® Kids Chocolate



Modo de Preparo

Massa:

Raspe a casca das cenouras, lave-as e cozinhe-as em água. Escorra a água e deixe esfriarem um pouco. Bata no liquidificador as cenouras cozidas com os ovos e o óleo. Despeje em uma vasilha e misture o açúcar, a farinha de trigo peneirada com o fermento e a Aveia. Coloque em uma forma retangular (20 cm x 30 cm) untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Quando o bolo estiver quase pronto, prepare a cobertura.

Cobertura:

Em uma panela, misture o amido de milho com o Leite MOÇA® e meia xícara (chá) de água. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 7 minutos ou até engrossar. Desligue o fogo e misture o NUTREN® Kids. Cubra o bolo e sirva

Rendimento: 24 porções

Categoria da Receita: Sobremesas

Tipo de Prato: Bolos e Tortas

Tempo de Preparo: 15 min.

Tempo Total de Preparo: 60 min.

Nível de Dificuldade: Fácil

Custo: \$ - Baixo