

BOLO DE CENOURA FOFÍSSIMO

(Aline Souza)



Rendimento: 1 bolo de 10 fatias

Tempo de Preparo: 1 hora

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Ovos	3 unid
2	Açúcar refinado	1 + 3/4 xícaras (chá)
3	Margarina	160g (5 ½ colheres sopa)
4	Farinha de trigo sem fermento	2,5 xícaras (chá)
5	Fermento químico em pó (Royal)	1 colher (sobremesa)
6	Leite	1 xícara (chá)
7	Cenoura ralada (grosso)	1 cenoura média

PREPARO

- 1 – Bater o açúcar com a manteiga até obter um creme esbranquiçado
- 2 – Adicionar os ovos e bater por mais 1 minuto
- 3 – Acrescentar o trigo e o leite e bater na máxima velocidade por mais 1 minuto para misturar bem
- 4 – Adicionar o fermento e misturar bem com uma colher, ou bater por 15 segundos na batedeira.
- 5 – Adicionar a cenoura ralada grossa à massa e misture bem.
- 6 – Coloque a massa em uma forma de furo (untada e polvilhada) e leve ao forno pré-aquecido (150°C)
- 7 – Quando estiver assado (aproximadamente 35 minutos) retire-o do forno e espere amornar para desenformar.

Obs.: Para saber se está assado, basta enfiar um palito no bolo. Se sair seco, estará pronto. O forno não deve ser aberto até que o bolo esteja dourado, pois senão a massa ficará solada (dura).



FOTOS



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8