




Bolo de Cenoura



 @deboracastilhocosta

Bolo de Cenoura



Ingredientes da massa

Cenoura: 220 g (descascada e picada)

Ovos: 3 unidades (aprox. 150 g)

Óleo: 80 g ($\frac{1}{3}$ xícara)

Açúcar: 200 g

Farinha de arroz: 150 g

Amido de milho: 60 g

Fermento químico: 12 g (1 colher de sopa)

Sal: 1 g

Modo de preparo


1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. No liquidificador, bata cenoura + ovos + óleo + açúcar até virar um creme homogêneo.
3. Em uma tigela, misture farinha de arroz + amido + sal.
4. Despeje o creme do liquidificador sobre os secos e misture com fouet ou espátula.
5. Adicione o fermento e incorpore delicadamente.
6. Despeje a massa em forma untada com óleo + farinha de arroz.
7. Asse por 30–40 minutos ou até o palito sair limpo.

Cobertura sem lactose (opcional)

Ganache simples (em gramas)

- Chocolate sem lactose: 120 g
- Creme de leite vegetal ou bebida vegetal: 60 g
- Açúcar (opcional): 10 g

Derreta o chocolate, misture o creme, mexa até ficar liso

 [@deboracastilhocosta](https://www.instagram.com/deboracastilhocosta)

