

BOLO DE CENOURA E NOZES COM CREME DE QUEIJO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 30 MINUTOS

4 ovos
250g de açúcar
300g de farinha com fermento
150 ml de óleo
350g de cenoura ralada fininha
150g de noz picada
Raspa de uma laranja
Sumo de uma laranja
Meia colher de café de sal
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de café rasa de noz-moscada moída

Para o creme:

250g de queijo fresco para barrar
2 colheres de sopa bem cheias de mel
1 colher de sopa de sumo de laranja
50g de miolo de noz para decorar
Mel q.b.



PREPARAÇÃO

1. Parta uma ovos para uma tigela.
Junte o açúcar e bata.
Enquanto bate, junte o sal, a noz-moscada, a canela, a raspa de laranja, o óleo, a noz-picada, a cenoura ralada, o sumo de laranja e a farinha.
Bata até tudo ficar bem misturado.
2. Deite o preparado numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 40 minutos.
Até o bolo ficar cozido.
4. Entretanto, prepare o creme para a cobertura.
Numa tigela, coloque o queijo, as duas colheres de sopa de mel e a colher de sopa de sumo de laranja.
Bata tudo até ficar um creme liso.
Guarde no frigorífico.
5. Depois do bolo cozido, retire-o, desenforme e deixe arrefecer.
6. Depois de frio, cubra o bolo com o creme.
Decore com as nozes e com fios de mel.

Custo: 7.50 € ; Custo por pessoa: 0.62 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-cenoura-nozes-creme-queijo-10459/>

www.saborintenso.com