

BOLINHOS DE CENOURA E LARANJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 24 BOLINHOS

400g de cenouras descascadas e cortadas em pedaços
200g de açúcar
60g de manteiga derretida
4 ovos
Raspa de uma laranja
Sumo de uma laranja
1 colher de chá bem cheia de bicarbonato de sódio
220g de farinha de trigo sem fermento



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 2.30 € | Custo por bolinho: 0.10 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolinhos-cenoura-laranja-30363/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque as cenouras a cozer durante 30 minutos. Depois de cozidas, escorra-as bem. Faça puré das cenouras e deixe arrefecer.
2. Numa tigela, coloque o açúcar e a manteiga. Bata muito bem durante 10 minutos. Enquanto bate, junte o puré de cenoura, a raspa de laranja, os ovos partidos um a um, o bicarbonato de sódio, a farinha e o sumo de laranja.
3. Coloque a massa em forminhas previamente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer entre 20 a 30 minutos. Depois dos bolinhos cozidos, retire-os e desenforme. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com