



© Ferrero, 2016

MINI-BOLO DE CENOURA COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍷🍷🍷

aprox. 10 un.

INGREDIENTES

- 4 gemas de ovo
- 38 g de açúcar refinado
- 12 g de mel
- 0,5 g de sal de mesa
- 1 g de casca de limão raspada
- 1 g de casca de laranja raspada
- 25 g de farinha de aveia
- 75 g de farinha de amêndoa
- 75 g de cenoura raspada (seca)
- 4 claras de ovo
- 50 g de açúcar refinado
- 75 g de farinha de trigo mole
- 2,5 g de fermento em pó

- 1 vagem de baunilha
- 150 g de Nutella

MODO DE PREPARAÇÃO

Bata as gemas com 38 g de açúcar refinado, o mel e as cascas de limão e de laranja raspadas.

Bata as claras com 50 g de açúcar refinado. Tente manter o seu brilho e não bata demasiado para não se desfazerem.

Peneire a farinha de trigo com a farinha de amêndoa e a farinha de avelã, adicionando o fermento e o sal.

Combine as três misturas, adicionando alternadamente partes da segunda (farinhas) e da terceira (claras) à primeira.

Com cuidado adicione a cenoura mexendo lentamente para manter a mistura unida.

Verta a mistura em formas de silicone (9,5 x 3,5 cm, 2,5 cm de altura) - cerca de 50 g por molde.

Leve ao forno a 175°C durante aprox. 15 minutos. Deixe arrefecer e depois adicione 15 g de Nutella a cada bolo.