

Bolo de Cenoura Especial



Bolo de Cenoura Especial

Nas minhas andanças pela internet atrás de receitas gostosas, encontrei um cupcake de cenoura com raspas de laranja com alguns ingredientes diferentes de um bolo de cenoura comum. Quando fui fazer, e já estava até com as forminhas dos cupcakes montadas, achei que a massa estava meio pesada e resolvi adicionar suco de laranja além das raspas. E sabe o que aconteceu? Percebi que a massa ficou muito líquida para os cupcakes. Sendo assim, resolvi fazer numa forma com buraco no meio mesmo. Mas, a título de experiência, enchi 2/3 de uma forminha e coloquei para assarem juntos. E não é que deu certo...ambos ficaram maravilhosos! Cobri com uma ganache de chocolate feita com coalhada e o bolo e bolinho, encheram os olhos e a boca de água! Ficou leve e super gostoso...valeu a tentativa de mudança!

Como diz a frase de Mike Murdock: *“Você nunca mudará sua vida*

até que você mude alguma coisa que você faz diariamente”.

Adicionei um sabor novo no meu dia! Experimente você também!

Ingredientes da Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar refinado branco
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de café de sal
- 1/2 xícara de óleo
- 3 colheres de chá de raspas de laranja
- 4 ovos
- 2 xícaras de cenoura ralada
- 3/4 xícaras de uvas passas branca

Modo de fazer:

1. Peneirar os ingredientes secos numa tigela.
2. Ao peneirar o açúcar mascavo, sempre sobram aquelas bolinhas que são difíceis de passar pela peneira, então coloque-as no liquidificador junto com as cenouras raladas, o suco de laranja, o óleo e os ovos.
3. Bata até tudo estar bem misturado e adicione aos ingredientes secos misturando bem.
4. Acrescente as raspas de laranja e as uvas passas.
5. Coloque numa forma com buraco no meio e leve ao forno

quente (200°C) por mais ou menos 35 a 40 minutos ou até o palito sair seco. Se preferir, coloque em forminhas de cupcakes.

Ingredientes da Cobertura:

- 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite picados
- 50 g de colhada fresca

Modo de Fazer:

1. Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas.
2. Adicione a colhada.
3. Misture bem e cubra o bolo ou bolinho.