

Receita de Bolo de Cenoura com Cobertura Crocante

Ingredientes da Massa

- 3 cenouras médias descascadas e picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo vegetal
- 1½ xícara de açúcar mascavo
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes da Cobertura Crocante

- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de açúcar demerara
- ½ xícara de castanha-do-pará picada (ou noz-pecã, amêndoas, etc.)

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C por 10 minutos.
2. No liquidificador, bata a cenoura, os ovos e o óleo até formar um creme homogêneo.
3. Em uma tigela, misture o açúcar e a farinha peneirada. Adicione o creme batido e misture com fouet ou espátula.
4. Incorpore o fermento delicadamente por último.
5. Unte uma forma com furo no meio com manteiga e farinha. Despeje a massa.
6. Asse por 40 a 45 minutos. Faça o teste do palito.
7. Para a cobertura, derreta a manteiga, adicione o açúcar e as castanhas. Mexa até dourar levemente.
8. Despeje sobre o bolo ainda morno para garantir a crocância.