



BOLO VEGETARIANO DE CENOURA

Ingredientes

Para 1 bolo

3 colheres de chá de sumo de limão
300g de leite
100g de óleo vegetal
2 colheres de chá de casca de laranja
180g de açúcar mascavado
3 colheres de chá de extrato de baunilha
100g de farinha de trigo integral
100g de farinha polivalente
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de canela moída
1 colher de chá de cravinho moído
1/2 colher de chá de sal
200g de cenouras raladas
120g de nozes picadas

Etapas

- 1.** Unte uma forma de bolo, depois numa tigela pequena, adicione sumo de limão ao leite. Misture-os e deixar repousar durante 5 minutos.
- 2.** Misture a farinha, fermento em pó, canela, cravo-da-índia e sal e reserve. Numa tigela grande misture o óleo, a casca de laranja e o açúcar mascavado. Adicione leite coalhado e baunilha. Adicione a mistura de farinha e bata até ficar macia. Misture as cenouras raladas e os frutos secos picados.
- 3.** Verta a massa no molde e coza a 175°C durante 1 hora, ou até que um palito inserido no bolo saia limpo. Deixe arrefecer.