



## BOLO DE CENOURA PARA A PÁSCOA

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 25 min

Tempo de forno: 40 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo total: 1 h 5 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

### MASSA

2 e  $\frac{3}{4}$  xícaras (chá) de cenoura crua picada (302,5 g)

3 ovos (180 g)

1 xícara (chá) de óleo (200 ml)

1 xícara (chá) de açúcar mascavo (130 g)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)

1 xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (160 g)

1 colher (sopa) rasada de cacau em pó (6 g)

1 xícara (chá) de nozes picadas (100 g)

1 xícara (chá) de uva-passa escura sem semente (130 g)

1 colher (sopa) rasada de fermento em pó (10 g)

1 colher (café) de canela em pó (1,5 g)

Manteiga sem sal para untar

Papel Manteiga

### GLACÊ REAL

1 xícara (chá) de Açúcar de confeitado UNIÃO GLAÇÚCAR (115 g)

1 colher (sopa) de clara (10 g)

2 colheres (sopa) de suco de limão (30 ml)

Modo de preparo:

### MASSA

1) Em um liquidificador, bata a cenoura picada, os ovos, o óleo, o açúcar mascavo e reserve.

2) Em uma tigela, misture a farinha de trigo, com o açúcar refinado UNIÃO, o cacau em pó, as nozes, as uvas passas, o fermento em pó, a canela em pó e acrescente a mistura reservada.

3) Coloque em uma fôrma para bolo Inglês média (23 cm x 7 cm) untada e forrada com papel manteiga também untado.

4) Asse no forno preaquecido.

5) Desenforme morno e decore com o glacê real.

### GLACÊ REAL

6) Misture os ingredientes até obter um glacê homogêneo e utilize para decorar o bolo.

#### DICAS

- Caso prefira preparar o glacê com antecedência, deixe-o coberto com um pano úmido até o momento de utilizar.

#### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.

Descongele na embalagem, em temperatura ambiente.