

# Bolo de Cenoura com Cobertura de Creme de Queijo fresco

Fácil 60min 8 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

**Atenção:** as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

## Ingredientes

250 g cenouras  
4 ovos  
100 ml óleo  
30 ml leite  
300 g açúcar  
280 g farinha T65  
1 c. chá fermento em pó

### COBERTURA:

200 g creme de queijo fresco (para barrar)  
180 g açúcar em pó  
50 g manteiga amolecida  
1/2 limão (sumo e raspa)  
1 c. chá essência de baunilha

## Preparação

# Bolo

Comece por descascar a cenoura e ralar.

Coloque-a depois no copo da cookii, assim como o óleo, o açúcar e os ovos, e bata na velocidade 4 por 1 minuto. Peneire para uma taça, a farinha e junte a mistura de cenoura e o leite. Envolve com um fouet, até tudo ficar bem integrado e obter uma mistura cremosa e sem grumos. Finalmente juntar o fermento envolvendo-o delicadamente na massa.

Leve ao forno, pré-aquecido a 170°C e em forma untada e enfarinhada, por cerca de 40 a 45 minutos.

# Cobertura

Coloque no copo da Cookii, o queijo fresco e a manteiga e bater por 15 segundos na velocidade 3. Adicione o açúcar em pó, a essência de baunilha e o sumo e raspa de meio limão e envolver por mais 40 segundos na velocidade 3. Retire e coloque o creme no frigorífico, até à hora de cobrir o bolo (quando este estiver bem arrefecido).

**Sugestão:** Para além da cobertura, decore-os depois a gosto.

