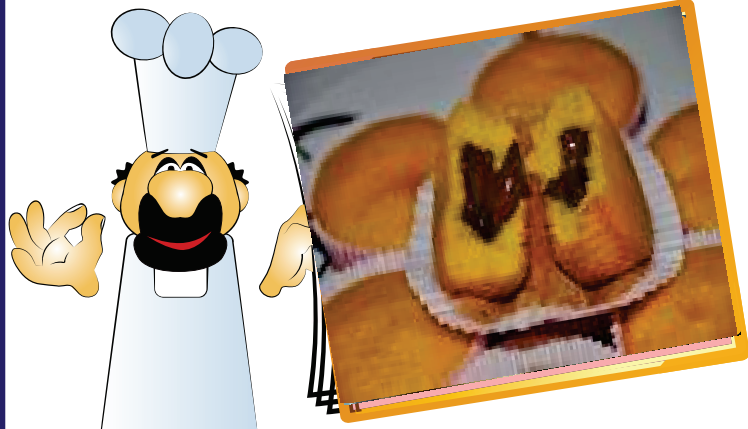


Bolinhos de cenoura



Cristal
de Minas

Ingredientes

1/2 xícara de óleo
3 cenouras médias cortadas em pedaços (2 e ½ xícaras)
4 ovos
2 xícaras de [Açúcar Cristal de Minas](#)
3 xícaras de farinha de trigo com fermento

Cobertura:

Cobertura sabor chocolate fracionado derretido (se quiser use chocolate derretido)

Confeito granulado na cor laranja (opcional)

Modo de Preparo

No liquidificador coloque todos os ingredientes da massa, menos a farinha, bata muito bem , até triturar por completo a cenoura.

Junte a farinha, delicadamente.

Coloque em formas de empada grande, untadas com farinha ou forradas com pelotines de papel e leve ao forno , temperatura média/baixa para dourar e assar.

Desenforme os bolinhos e banhe com cobertura de chocolate e enfeite com os confeitos.

Rende aproximadamente 24 bolinhos

Tipo do recipiente: Forminhas

Rendimento: 40 porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 35 min.