

## FOFOS DE CENOURA



### **Ingredientes:**

500g de cenouras  
250g de açúcar  
3 ovos  
100g de farinha  
1 c. (chá) de fermento  
1 limão  
1 pau de canela  
sal q.b.

### **Preparação:**

**Comece por descascar e cortar as cenouras aos cubos.**

**De seguida coza-as em água com uma casca de limão, o pau de canela e um pouco de sal, durante 20 minutos.**

**Depois de cozidas escorra as cenouras e reduza-as a puré. Pode fazê-lo com a varinha mágica ou então, como nós, utilizar o esmaga batatas o que deixa as cenouras com um pouco mais de textura. Bata os ovos com açúcar muito bem (aprox. 4 minutos), de seguida junte a raspa do limão e o puré das cenouras e volte a bater para misturar bem os ingredientes.**

**Por fim adicione a farinha e o fermento (peneirados) e envolva com uma espátula sem bater.**

**Distribua a massa por forminhas de papel (encha até cima) colocadas numa forma de buracos para queques.**

**Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 30 minutos. Faça o teste do palito, mas tenha em atenção que não devem ficar secos, mas sim húmidos no interior.**

**No final polvilhe com açúcar granulado e estão prontos para encantar!**