



Sobremesas

Sem Lactose

## Bolo Mármore de Cenoura e Chocolate

🕒 120 min.

👉 Fácil

👉 Económico

👉 8 doses

### Ingredientes

400 g de puré cenoura (+- 700 g de cenoura crua com casca)  
280 g de farinha de aveia sem glúten  
4 c. de sopa de Chocolate NESTLÉ em pó  
60 ml de leite vegetal de amêndoa  
70 g de óleo vegetal  
130 g de mel  
1 c. de sobremesa de bicarbonato de sódio  
1,5 c. de sobremesa de fermento em pó  
1 pitada de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	309,5 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	10,1 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	47,2 g	18%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Comece por retirar a casca das cenouras e cortar em pedaços mais pequenos. Leve a assar em forno pré aquecido a 230°C cerca de 45 minutos ou até estarem bem macias. Para as assar, faça com papel vegetal uma espécie de papelote onde coloca as cenouras a assar, evitando assim que elas queimem.
- 2 Forre uma forma redonda de 18 cm de diâmetro com papel vegetal e reduza a temperatura do forno para 180°C.
- 3 Numa taça misture todos os ingredientes secos e reserve.
- 4 Misture num liquidificador o puré de cenoura e os ingredientes líquidos. Processe tudo muito bem até ficar um creme.

- 5 Adicione o creme de cenoura aos ingredientes secos e envolva tudo muito bem.
- 6 Divida a massa em duas partes iguais. Numa das taças acrescente o Chocolate Nestlé em pó e misture tudo mais uma vez.
- 7 Vá colocando alternadamente colheradas do preparado de cenoura e da massa de chocolate na forma até terminar. Leve ao forno a cozer cerca de 60 minutos ou até estar cozido. Retire e deixe arrefecer. Desenforme e sirva polvilhado com açúcar em pó.