

## Hortifruti União na cozinha

### Bolo de cenoura com carne

#### Massa:

- 2 cenouras grandes
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 caldo de carne (tablete)
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

#### Recheio:

- 500gr carne moída
- 1/2 xícara (chá) de alho poró
- 1 colher (sopa) de shoyu
- 1/2 tomate sem pele e sem semente picado
- 3 colheres de requeijão
- 1 colher de salsa picada
- Sal a gosto
- 200gr de mussarela



Inicie a receita refogando a carne moída em uma panela com um pouco de óleo. Após a carne soltar seu caldo, coloque o alho poró e doure. Quando começar a secar o caldo da carne, coloque o shoyu, o tomate picado e o requeijão, misturando bem para não queimar. Finalize colocando a salsa picada, acerte o sal se for necessário e desligue o fogo. Reserve o recheio.

Bata no liquidificador as cenouras, os ovos, o leite, a margarina e o caldo de carne. Depois de bem batido, em outro recipiente misture a farinha de trigo até formar uma massa homogênea. Por último, coloque o fermento em pó e mexa delicadamente.

Em uma forma untada, adicione metade da massa, depois uma camada de queijo mussarela, carne refogada, mais uma camada de queijo e cubra com o restante da massa. Leve ao forno a 180 °C por aproximadamente 40 minutos ou até furar com o palito de dente e a massa não grudar.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 20 minutos (+ 40 minutos de forno)