

# Queijada de Cenoura, Citrinos e Frutos Secos

*sublimamente saborosa...*



## Ingredientes

250g **Torta Cenoura**  
1 raspa de laranja  
1 raspa de limão  
150g água quente  
100g ovos  
150g **Mix Frutos Secos**

### **Produtos Complementares:**

**Desmoldante**  
**Açúcar Anti-Humidade** q.b.

## Preparação

- 01** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 02** Com uma vara de arames, misture a **Torta Cenoura** com as raspas de citrinos, água e os ovos. Deixe repousar 30 minutos.
- 03** Pique grosseiramente o **Mix Frutos Secos**.
- 04** Unte uma forma de bolo inglês com **Desmoldante** e coloque a mistura. Cubra com os frutos secos picados e leve ao forno por 30 minutos.
- 05** Deixe arrefecer completamente antes de desenformar.
- 06** Decore com **Açúcar Anti-Humidade**.