

# Docinho de Cenoura

## Ingredientes:

- 1 cenoura grande ralada no ralo grosso;
- 1 xícara de água;
- 1½ xícara de chá de leite em pó;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- ½ xícara de açúcar;
- 1 colher de sopa de margarina;
- Coco ralado para cobrir;
- Margarina para untar.



## Preparo:

Bata no liquidificador a cenoura, a água, o leite em pó, o amido de milho e o açúcar, até que todos os ingredientes estejam incorporados. Transfira para uma panela média e junte a margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo até aparecer o fundo da panela.

Despeje em um prato levemente untado. Deixe esfriar. Com as mãos, faça bolinhas e passe o coco ralado

Rendimento 30 docinhos

## Valor nutricional:

A cenoura é uma excelente fonte de fibras que ajuda no funcionamento do intestino.

Sua cor alaranjada é devido a provitamina A (substância que dá origem a vitamina A dentro do nosso corpo) e que auxilia na saúde da visão, da pele e das mucosas.

