

## DOCINHO DE CENOURA

### Ingredientes:

1 cenoura ralada no ralo grosso  
1 xícara de chá de água  
1 e  $\frac{1}{2}$  xícara de chá de leite em pó  
2 colheres de sopa de maisena  
 $\frac{1}{2}$  xícara de chá de açúcar  
1 colher de sopa de margarina  
Coco ralado para cobrir  
Margarina para untar



### Modo de preparo:

Bater no liquidificador a cenoura, a água, o leite em pó, a maisena e o açúcar até que todos os ingredientes estejam incorporados. Transferir para uma panela média, juntar a margarina e levar ao fogo baixo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Despejar em um prato levemente untado. Deixar esfriar. Com as mãos untadas fazer os docinhos e passá-los no coco ralado.

**Rendimento:** 30 unidades

### Informação Nutricional por Porção 1 unidade média (15g)

Valor calórico	65,27 Kcal
Carboidrato	6,98g
Proteína	2,11g
Lipídio	3,35g
Fibra alimentar	0,34g
Cálcio	15,07mg
Ferro	0,10mg
Vitamina A	109,11mcg
Vitamina C	0,95mg

#### DICA:

*Esta receita é uma forma mais saudável de consumir doces.*

*As crianças vão adorar!*