BOLO DE CENOURA SANCLAIR

INGREDIENTES

3 cenouras grandes sem casca, lavadas e picadas

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (café) rasa de cardamomo em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:1 lata de brigadeiro pronto

1 lata de creme de leite sem soro

4 colheres (sopa) de creme de avelã

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos, o óleo e a cenoura ralada; bata até formar um creme

Coloque o cardamomo e só dê uma batida para misturar o gosto

Na vasilha da batedeira, peneire a farinha e o açúcar

Acrescente a mistura do liquidificador e bata uns 2 minutos em velocidade média

No final, acrescente o fermento em pó e apenas misture com uma colher

Leve ao forno preaquecido a 180

Misture os ingredientes da cobertura e leve ao fogo até formar um creme brilhante

Espalhe sobre o bolo frio

Conserve na geladeira o bolo com a cobertura (o creme fica muito cremoso, parecendo uma mousse)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11528-bolo-de-cenoura-sanclair.html