

CARROT CAKE (BOLO DE CENOURA INGLÊS)

INGREDIENTES

MASSA

- 3 cenouras raladas finas
- 4 ovos
- 3/4 de xícara de óleo de soja
- 1 e 1/3 de xícara de açúcar
- 2 pitadas de sal
- 75 g de nozes picadas
- raspas de uma laranja
- 2 xícaras de farinha de trigo
- essência de baunilha
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento químico para bolo

COBERTURA

- 150 g de cream cheese
- 75 g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro (glaçucar)
- 1 medida da tampa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA

- Bata os ovos e coloque uma pitada generosa de sal.
- Acrescente devagar 1 xícara de açúcar.
- Depois lentamente o óleo em fio enquanto bate.
- Acrescente a farinha peneirada, o restante do açúcar, a canela, as raspas da laranja, a essência de baunilha e o fermento.
- Misture devagar e adicione a cenoura ralada e 3/4 das nozes.
- Leve ao forno preaquecido em uma forma untada por 45 minutos ou mais (teste do palito).

COBERTURA

Esmague a manteiga no açúcar (não use a manteiga muito gelada).

Bata tudo no liquidificador.

Cubra o bolo e espere alguns minutos para desenformar.

Coloque por 1 hora na geladeira antes de comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14016-carrot-cake-bolo-de-cenoura-ingles.html>