

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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