

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>