

BOLO DE CENOURA FRUTADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
2 cenouras médias
2 bananas nanicas
1/2 xícara de óleo
1/2 xícara de uvas passas brancas
1/2 xícara de castanhas picadas
1 pera picada em cubinhos
1 colher de fermento em pó
1 colher (chá) de bicarbonato

COBERTURA:

Cobertura:
1 colher de manteiga sem sal
2 colheres de cacau em pó (ou chocolate)
2 colheres de açúcar
3 colheres de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras, o óleo e uma das bananas por 3 minutos.

Em uma vasilha, acrescente o açúcar e a farinha, misturando bem.

Acrescente então as uvas passas, as castanhas, a pera e uma banana picadas em cubinhos, mexendo até que se misturem a massa.

Por último, misture o fermento em pó e o bicarbonato.

Coloque para assar em uma forma untada com manteiga e farinha, em forno 180º C, por cerca de 50 minutos a 1 hora.

Como a massa leva banana e o bolo pode demorar um pouco mais para assar, o ideal é testar o cozimento espetando um palito - que deve sair limpo.

Para a cobertura, misture os ingredientes e leve ao fogo em uma panela até levantar fervura, mexendo. Por fim, espalhe sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26445-bolo-de-cenoura-frutado.html>