

BOLO DE CENOURA COM CANELA E PASSAS

INGREDIENTES

3 xícaras de cenoura ralada
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
1/2 xícara de óleo (milho ou canola)
2 colheres (sobremesa) de pó royal
1 colher (sobremesa) de canela em pó
2 colheres (sobremesa) de baunilha
1 pitada de sal
4 ovos
uvas passas e nozes picadas (opcional)

MODO DE PREPARO

Ralar as cenouras como normalmente se usa nas saladas cruas.
Bater as claras em neve.
Acrescentar as gemas e o açúcar, batendo até ficar homogêneo.
Acrescentar os demais ingredientes aos poucos.
Por último misturar a cenoura (sem bater).
Assar em forno preaquecido até que comece a soltar nas bordas.
Também fica muito gostoso com passas e/ou nozes picadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31769-bolo-de-cenoura-com-canela-e-passas.html>