

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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