# BOLO DE CENOURA COM CHANTILLY

## INGREDIENTES

Para o bolo:

260 g de farinha de trigo

260 g de açúcar branco

2 colheres (chá) de canela em pó

1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de baunilha

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

4 ovos grandes

250 ml de óleo vegetal

400 g de cenoura ralada

Para o glacê:

1 colher (chá) de sabor baunilha

60 g de manteiga sem sal

140 g de açúcar de confeiteiro branco

220 g de cream cheese

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes para a massa do bolo sem a cenoura por 5 minutos até ficar bem homogêneo

Adicione a cenoura e mexa delicadamente com a mão

Unte a forma do bolo com manteiga e farinha de trigo ou somente manteiga e despeje todo o conteúdo

Asse em forno pré

Para o glacê simplesmente bata todos os ingredientes até ficar consistente tipo chantilly

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3395-bolo-de-cenoura-com-chantilly.html