

BOLO DE CENOURA DIFERENTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
2 colheres de chá de canela
1 xícara de óleo
1 e 1/2 xícaras de açúcar
4 ovos
2 cenouras grandes raladas
1 xícara de nozes grosseiramente picadas

PARA O RECHEIO E COBERTURA:

Para o recheio e cobertura: 225 g de cream cheese amolecido
1/2 xícara de margarina ou manteiga amolecida
2 colheres de chá de extrato de baunilha
4 xícaras de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneirar a farinha de trigo e misturar com o fermento, o bicarbonato de sódio, o sal e a canela, reservar.

Em um recipiente misturar bem o óleo e 1 xícara de açúcar e reservar.

Em outro recipiente bater na batedeira os ovos inteiros até ficar bem claro (quase branco) e então adicionar o resto do açúcar (1/2 xícara).

Continuar batendo os ovos com açúcar e adicionar aos poucos a mistura de óleo até ficar bem cremoso.

Ainda batendo adicionar a mistura de farinha aos poucos até a massa ficar homogênea.

Por último adicionar a cenoura ralada e as nozes picadas e misturar levemente.

Assar a metade da massa em forma com fundo removível untada em forno preaquecido a 180°C, após desenformar e assar a outra metade.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Enquanto as 2 metades do bolo esfriam, misture na batedeira o cream cheese, a margarina e o extrato de baunilha até ficar bem homogêneo e adicione aos poucos o açúcar de confeiteiro até ficar consistente.

Rechear o bolo e passar a cobertura apenas após a massa estar fria para não derreter o cream cheese.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41147-bolo-de-cenoura-diferente.html>