

BOLO DE CENOURA INTEGRAL (RECEITA INGLESA)

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo:3 ovos grandes

200 g açúcar demerara (se não encontrar, pode ser mascavo)

200 ml de óleo de girassol

250 g de farinha especial (com fermento)

2 colheres de chá de canela em pó

1 colher de chá de fermento em pó

400 g de cenoura ralada

2 bananas picadas (ou 100 gramas de abacaxi picado)

50 g de nozes (ou nozes pecã) picadas e mais um pouco para decorar

50 gr de passas

Manteiga para untar

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:50 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 pote de queijo cremoso Philadelphia (100 g)

200 g de açúcar de confeiteiro

1 colher de chá de extrato de baunilha

MATERIAL UTILIZADO NO PREPARO:

Material utilizado no preparo:Papel manteiga

Forma redonda de aro removível (24 cm de diâmetro)

Batedeira

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Bata o cream cheese, a manteiga e o extrato de baunilha com a batedeira em uma vasilha grande até que vire um creme fofo.

Adicione o açúcar gradualmente, batendo mais um pouco a cada adição até que vire uma pasta com a consistência parecida com a de glacê.

Espalhe na superfície do bolo já frio (se preferir, pode ser usado também como recheio).

Salpique as nozes picadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45136-bolo-de-cenoura-integral-receita-inglesa.html>