

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>