

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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