

# BOLO DE CENOURA E ABACAXI! A SOBREMESA QUE VAI FAZER VOCÊ ESQUECER TODOS OS SEUS PROBLEMAS!

## INGREDIENTES

Base do BoloBolo de coco

Cenouras raladas: 2 xícaras (cerca de 4 cenouras médias)

Abacaxi triturado: 1 xícara (fresco, sem adição de açúcar)

Farinha de trigo: 1½ xícaras

Açúcar: 1 xícara

Ovos: 3 unidades

Óleo vegetal: ½ xícara

Fermento em pó: 1 colher de sopa

Canela em pó: 1 colher de chá

Sal: 1 pitada

Para Decoração (Opcional)

Nozes picadas ou coco ralado

Glacê de cream cheese ou limão

## MODO DE PREPARO

Preparação Inicial

Rale as cenouras utilizando um ralador fino para que elas se misturem bem à massa.

Triture o abacaxi no liquidificador ou processador até obter uma textura de purê.

Mistura dos Ingredientes Secos

Em uma tigela grande, combine a farinha de trigo, o fermento, a canela e o sal. Reserve.

Sobremesa moça cremosa deliciosa com poucos ingredientes ideal pro fim de semana

Preparação dos Ingredientes Úmidos

Bata os ovos com o açúcar até obter uma consistência cremosa.

Em seguida, adicione o óleo, as cenouras raladas e o abacaxi triturado, misturando bem até incorporar.

Combinação Final

Aos poucos, adicione a mistura de ingredientes secos à mistura úmida, mexendo delicadamente com movimentos envolventes para evitar grumos.

Assar

Unte e enfarinhe uma forma média.

Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 35-40 minutos.

Faça o teste do palito; se sair limpo, o bolo está pronto.

#### Finalização

Deixe o bolo esfriar completamente antes de desenformá-lo.

Decore com glacê de cream cheese, limão ou polvilhe açúcar de confeiteiro, conforme sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16405-bolo-de-cenoura-e-abacaxi-a-sobre-mesa-que-vai-fazer-voce-esquecer-todos-os-seus-problemas.html>