

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

INGREDIENTES

Base do Bolo
Bolo 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 confeitiro, conforme sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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