

# TORTA DE CENOURA E NOZES: A COMBINAÇÃO PERFEITA DE DOÇURA E CROCÂNCIA!

## INGREDIENTES

4 ovos

1,5 xícaras de açúcar (225 g)

1 xícara de leite (200 ml)

1 xícara de óleo (200 ml)

2,5 xícaras de aveia (300 g)

2 pacotes de fermento em pó (20 g)

1 pacote de essência de baunilha (5 g)

2 xícaras de cenouras raladas

1 xícara de nozes picadas

1 colher de chá de canela

## MODO DE PREPARO

Preparar a forma:

Preaqueça o forno a 180°C.

Unte a forma com 1 colher de chá de óleo sólido.

Misturar os ingredientes úmidos:

Em uma tigela grande, bata os ovos e o açúcar com uma batedeira até a mistura ficar clara e espumosa.

Adicione o leite e o óleo, batendo por mais 10 segundos.

Incorporar os ingredientes secos:

Peneire a aveia, o fermento e a essência de baunilha.

Aos poucos, adicione os ingredientes secos à mistura úmida, batendo na velocidade mais baixa até que estejam totalmente integrados.

Adicionar as cenouras, as nozes e a canela:

Misture as cenouras raladas, as nozes picadas e a canela até que estejam uniformemente distribuídas pela massa.

Assar a torta:

Despeje a massa na forma preparada. Asse por 25-30 minutos a 180°C ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Esfriar e servir:

Deixe a torta esfriar na forma por alguns minutos.

Transfira para uma grade e deixe esfriar completamente.

Para um toque final, polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Aproveite!

Sirva a torta cortada, idealmente acompanhada de uma xícara de chá ou café.

**Sugestões para Servir**

Siga o nosso canal no Telegram

Experimente com uma cobertura de glacê de cream cheese para um toque especial.

Sirva com frutas frescas para uma sobremesa equilibrada.

Torta de cenoura e nozes: a combinação perfeita de doçura e crocância

Imagen: Reprodução

**Dicas de Cozinha**

Ralar as cenouras finamente para uma textura mais suave na torta.

Torrar as nozes antes de adicioná-las à massa para intensificar seu sabor.

Verificar o ponto de cozimento com um palito de dentes para garantir que o bolo esteja perfeitamente assado.

Com essas dicas e passos simples, você pode criar uma torta de cenoura e nozes que será o destaque de qualquer reunião ou momento especial.

Desfrute dessa maravilhosa combinação de sabores e texturas!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17005-torta-de-cenoura-e-nozes-a-combinacao-perfeita-de-docura-e-crocancia.html>