

# BOLO DE CENOURA COM CHANTILLY

## INGREDIENTES

Para o bolo:

260 g de farinha de trigo  
260 g de açúcar branco  
2 colheres (chá) de canela em pó  
1/2 colher (chá) de sal  
2 colheres (chá) de baunilha  
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio  
4 ovos grandes  
250 ml de óleo vegetal  
400 g de cenoura ralada

Para o glacê:

1 colher (chá) de sabor baunilha  
60 g de manteiga sem sal  
140 g de açúcar de confeiteiro branco  
220 g de cream cheese

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes para a massa do bolo sem a cenoura por 5 minutos até ficar bem homogêneo

Adicione a cenoura e mexa delicadamente com a mão

Unte a forma do bolo com manteiga e farinha de trigo ou somente manteiga e despeje todo o conteúdo

Asse em forno pré

Para o glacê simplesmente bata todos os ingredientes até ficar consistente tipo chantilly

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3395-bolo-de-cenoura-com-chantilly.html>