



紅蘿蔔蛋糕

Bolo de cenoura

Carrot cake

材料

雞蛋	4隻
麵粉	2杯
已切碎的胡桃	1杯
已磨碎的胡蘿蔔	3杯
白砂糖	2杯
菜油	1 1/4杯
雲呢拿油	2茶匙
梳打粉	2茶匙
發酵粉	2茶匙
鹽	1/2茶匙
肉桂粉	2茶匙
糖霜	
牛油(軟化的)	1/2杯
乳脂酪(軟化的)	8安士
特級細砂糖	4杯
雲呢拿油	1茶匙

Ingredientes

Ovos	4
Farinha de trigo	2 xícaras
Nozes picadas	1 xícara
Cenoura ralada	3 xícaras
Açúcar branco	2 xícaras
Óleo vegetal	1 1/4 xícaras
Essência de baunilha	2 colheres de chá
Bicarbonato de sódio	2 colheres de chá
Fermento em pó	2 colheres de chá
Sal	1/2 colher de chá
Canela em pó	2 colheres de chá
Glacé	
Manteiga (amolecida)	1/2 xícara
Creme de queijo (amolecido)	8 onças
Açúcar refinado	4 xícaras
Essência de baunilha	1 colher de chá

Ingredients

Eggs	4
All-purpose flour	2 cups
Chopped pecans	1 cup
Grated carrots	3 cups
White sugar	2 cups
Vegetable oil	1 1/4 cups
Vanilla extract	2 teaspoons
Baking soda	2 teaspoons
Baking powder	2 teaspoons
Salt	1/2 teaspoon
Ground cinnamon	2 teaspoons
Frosting	
Butter (softened)	1/2 cup
Cream cheese (softened)	8 ounces
Confectioners' sugar	4 cups
Vanilla extract	1 teaspoon

做法

1. 把焗爐預先加熱至攝氏175度，準備一個9x13寸的秤盤，於鍋上塗上牛油和麵粉。
2. 於一個大碗內，將蛋、油、白砂糖及兩茶匙雲呢拿油一起攪成糊狀。再混入麵粉、梳打粉、發酵粉、鹽、肉桂粉及胡蘿蔔，攪拌後，倒混合物入預先加熱的秤盤。
3. 放入焗爐，焗40至50分鐘，之後把蛋糕留在秤盤散熱，10分鐘後，把蛋糕放在一個金屬絲網架上，讓蛋糕完全散熱。
4. 糖霜：於碗內，混合牛油、忌廉芝士、特級細砂糖及一茶匙雲呢拿油，攪拌至調勻。加入已切碎的胡桃，再攪拌。在已完全散熱的蛋糕上加糖霜。

Método

1. Aquecer previamente o forno a 175 °C. Untar uma travessa de 9x13 polegadas com manteiga e farinha.
2. Bater os ovos, óleo, açúcar branco e duas colheres de chá de baunilha numa tigela grande até ficar uma pasta. Juntar de seguida a farinha, o bicarbonato, o fermento, o sal, a canela e as cenouras e misturá-las na batedeira. Despejar na travessa preparada.
3. Assar no forno pré-aquecido durante 40 a 50 minutos. Deixar arrefecer a forma por 10 minutos, depois desenformar sobre uma placa de tiras de alumínio para arrefecer completamente.
4. Cobertura: Misturar a manteiga, o queijo cremoso, o açúcar refinado e uma colher de chá de baunilha numa tigela grande. Bater até obter uma mistura lisa. Misturar as nozes picadas. Congelar o bolo arrefecido.

Directions

1. Preheat oven to 175 °C. Grease and flour a 9x13 inch pan.
2. In a large bowl, beat together eggs, oil, white sugar and 2 teaspoons of vanilla. Mix in flour, baking soda, baking powder, salt and cinnamon. Stir in carrots. Pour into prepared pan.
3. Bake in the preheated oven for 40 to 50 minutes. Let cool in pan for 10 minutes, then turn out onto a wire rack and cool completely.
4. Frosting: In a bowl, combine butter, cream cheese, confectioners' sugar and 1 teaspoon vanilla. Beat until the mixture is smooth. Stir in chopped pecans. Frost the cooled cake.