CENOTONE

INGREDIENTES

3 ovos

600 g de farinha de trigo

350 ml de água

4 colheres de margarina ou manteiga derretida

2 sachês de fermento biológico seco

100 g de açúcar

1 pitada de sal

1 colher (de sopa) de essência de panetone

300 g de gotas de chocolate

2 cenouras grandes

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes líquidos como a água, ovos, manteiga ou margarina, açúcar, sal, essência de panetone e a cenoura

Em uma bacia coloque a farinha de trigo e acrescente o liquido batido aos poucos.

Misture bem até a massa ficar lisinha e acrescente as gotas de chocolate.

Leve ao forno por 40 minutos de 150° C a 200° C.

Faça uma cobertura de brigadeiro se desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13570-cenotone.html