

PÃO INTEGRAL DE CENOURA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 2 cenouras médias raladas
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) óleo
- 1 xícara de água morna
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher rasa (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes (inclusive o fermento), exceto a farinha branca e a integral.

Quando estiver uma massa bem homogênea, despeje o conteúdo em um recipiente.

Misture as farinhas até virar uma massa mais consistente e um pouco pegajosa.

Deixe descansar por aproximadamente 40 minutos.

Asse em forno médio (180° C) por aproximadamente 40 minutos (depende da intensidade do forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21124-pao-integral-de-cenoura-no-liquidificador.html>