

# 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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