

# PÃO DE CENOURA CHEF PEDRO CASSIANO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 kg de farinha trigo  
150 g de açúcar refinado  
10 g de melhorador  
45 g de fermento biológico (de padaria)  
3 cenouras médias  
90 g de óleo  
2 ovos médios de 51 a 63 g  
10 g de sal

### COBERTURA:

Cobertura:60 g de açúcar refinado  
50 g de farinha de trigo  
30 g de manteiga

## MODO DE PREPARO

### COBERTURA:

Cobertura:Junte todos os ingredientes e mexa até virar uma farofa.  
Após descansar, faça bolinhas de 110 g.  
Coloque a gema sem película e 10 ml de água e pincele os pães.  
Acrescente a farofa em cima e leve ao forno de 20 a 30 minutos a 180° C ( varia de forno para forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23622-pao-de-cenoura-chef-pedro-cassiano.html>