

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>