

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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