

PÃO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 cenouras grandes
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de sal
- 2 colheres de margarina
- 2 ovos
- 500 ml de leite morno
- 10 g de fermento seco ou 40 g de fermento de padaria

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes menos o trigo, deixando o fermento por último.

Amasse até um ponto firme e macio e, caso necessário, acrescente mais trigo.

Deixe descansar para crescer por 40 minutos aproximadamente.

Volte a trabalhar a massa por alguns minutos, divida em 3 partes iguais, amasse e enrole.

Coloque em forma untada com óleo.

Deixe crescer por mais 40 minutos e coloque ao forno.

Tempo de forno 40 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24473-pao-de-cenoura.html>