

PÃO INGLÊS DE CENOURA, ABOBRINHA E MAÇÃ

INGREDIENTES

1 xícara de manteiga sem sal, derretida
2 xícaras de açúcar
3 ovos em temperatura ambiente
1/4 xícara de suco de laranja fresco
1 colher de sopa de baunilha
3 e 1/4 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de chá de sal
2 e 1/2 colheres de chá de fermento em pó
3/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de sopa de canela
1 pitada de cravo em pó
1 pitada de noz-moscada
2 xícaras de cenoura ralada
1 xícara de abobrinha picado (com casca)
1 xícara de maçã fatiada e descascada
1/2 xícara de nozes picadas (opcional)
Glacê:
1/2 xícara de creme de queijo amolecida (eu uso a luz)
1/4 xícara de manteiga sem sal amolecida
2 a 3 xícaras de açúcar em pó
1 a 3 colher de sopa suco de laranja, conforme necessário

MODO DE PREPARO

GLACÊ:

Glacê: Misture o creme de queijo na manteiga.

Adicione o açúcar em pó e continue misturando.

Regue com suco de laranja, até a consistência desejada seja atingida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28029-pao-ingles-de-cenoura-abobrinha-e-maca.html>