

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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