

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>