

PÃEZINHOS DE CENOURA COM RAPADURA

INGREDIENTES

- 250 g de cenoura cozida
- 1 ovo grande
- 1/2 xícara de chá da água em que foi cozida a cenoura
- 1/2 xícara de chá de rapadura ralada
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 /2 colher de chá rasa de sal
- 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1/2 xícara de chá de farinha de aveia
- 500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a cenoura, o ovo, a água, a rapadura, o óleo, o sal e bata bem.

Em uma tigela misture a farinha de aveia, um pouco da farinha de trigo, o fermento e despeje a mistura do liquidificador. Misture bem com uma colher e vá colocando a farinha de trigo aos poucos.

Passa a massa para uma bancada e vá colocando a farinha e sovando até soltar das mãos. Sove bem a massa e depois deixe crescer por cerca de 40 minutos.

Apos o crescimento abra a massa e modele os pãezinhos.

Deixe crescer até dobrar de volume, cerca de 1 hora.

Preaqueça o forno a 180°C por uns 10 minutos.

Pincele gema de ovo nos pãezinhos e leve para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33833-paezinhos-de-cenoura-com-rapadura.html>