

PÃEZINHOS DE CENOURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de cenoura cozida

3/4 (chá) de leite

1 tablete (100 g) de margarina

3 ovos

3 tabletes (45 g) de fermento biológico

1 colher (sopa) rasa de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de orégano (opcional)

Cerca de 6 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (800 g)

MODO DE PREPARO

Bata bem todos os ingredientes, menos a farinha, no liquidificador.

Despeje em uma tigela e vá acrescentando a farinha até obter uma massa macia que não grude nas mãos.

Faça bolinhas e coloque em uma assadeira levemente untada e enfarinhada.

Polvilhe farinha de trigo sobre os pãezinhos com uma peneirinha e deixe crescer.

Leve ao forno preaquecido a 180°C para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35677-paezinhos-de-cenoura.html>