

PÃO DE CENOURA COM GOTAS DE CHOCOLATE NA PANIFICADORA

INGREDIENTES

Medidas para um pão de 900 g

- 1 e 1/3 de copo de água (320 ml aproximadamente)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher chá (do medidor da máquina) de sal
- 5 colheres sopa de cenoura ralada (ralo fino)
- 3 colheres sopa (do medidor da máquina) de açúcar
- 4 copos (do medidor da máquina) de farinha de trigo especial
- 1 colher sopa (do medidor da máquina) de fermento biológico seco
- 1/2 copo (do medidor da máquina) de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, com exceção das gotas de chocolate, pois serão acrescentadas depois.

Escolher o ciclo 1 (normal) ou o de três horas de duração.

Escolher o tamanho do pão 900 g.

Escolher a cor média.

Apertar o botão Iniciar.

Observar os primeiros 5 minutos se a massa está muito mole, pode ser necessário acrescentar aos poucos meio copo (do medidor da máquina) de farinha até a massa ficar com a elasticidade característica de massa de pão. A massa vai descansar pela 1ª vez. Aguardar o apito, ou seja, segunda vez que a máquina volta a bater a massa, então espere dez minutos e acrescente as gotas de chocolate. Espere a máquina completar o ciclo. Desenforme assim que a massa apitar para que o calor da forma não resseque o pão. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36770-pao-de-cenoura-com-gotas-de-chocolate-na-panificadora.html>