

# PÃOZINHO DE CENOURA

## INGREDIENTES

3 cenouras grandes  
3 ovos  
1 colher de margarina  
1 copo de açúcar  
1 pitada de sal  
½ copo de óleo  
½ copo de água morna  
1 sachê de fermento biológico seco (10 g)  
Farinha até dar ponto

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as cenouras, ovos, água morna, margarina, sal, açúcar, óleo e o fermento.

Em uma bacia despeje o líquido e aos poucos acrescente a farinha até dar ponto. O ponto é quando a massa desgruda do fundo da bacia. Deixar descansar por cerca de 30 minutos. Faça bolinhas coloque em uma assadeira e pincele com uma gema de ovo e deixe os pãezinhos crescerem por mais 20 minutos. Asse em forno médio por cerca de 30 minutos ou até os pãezinhos dourarem.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46627-paozinho-de-cenoura.html>