PÃO DE CENOURA COM LINHAÇA

INGREDIENTES

30 g de fermento seco

1 kg de trigo

3 colheres de óleo de soja

3 ovos

500 ml de leite

1 colher de sobremesa de sal

3 colheres de açúcar

5 colheres de farinha de linhaça

2 cenouras

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque as cenoura picadas, os ovos, açúcar, o sal, a metade do leite, a linhaça, o óleo, bater bem.

Em seguida colocar na bacia a mistura e colocar o resto do leite,adicionar o trigo aos poucos, misturado com o fermento seco, misturar bem.

Colocar a mão na massa, sovar bem, deixar crescer por 1 hora.

Passar a massa no cilindro até ficar lisinha.

Fazer pãezinhos no formato que quiser, deixar crescer até dobrar de tamanho.

Passar clara de 1 ovo misturada com um fio de óleo.

Salpicar açúcar e levar ao forno a 180°C, por uns 30 minutos, subir a temperatura para 200°C por mais 10 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49209-pao-de-cenoura-com-linhaca.html