

PÃO DE CENOURA DE MASSA MOLE, MUITO FOFINHO E SABOROSO!

INGREDIENTES

- 2 cenouras médias
- 1 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 colher de sal
- 3 colheres de açúcar
- 2 xícaras de água morna
- 1 sachê de fermento para pão (10g)
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Pique as cenouras e coloque no liquidificador junto com o óleo, bata bem até virar um creme.

Depois misture todos os outros ingredientes (exceto a farinha) e deixe bater até se tornar uma mistura homogênea.

Coloque a farinha em uma vasilha grande e derrame o líquido batido por cima dela, misture.

Deixe descansar por cerca de 1 hora.

Depois jogue um pouco de farinha sobre uma superfície e coloque a massa.

Unte uma assadeira grande só com óleo, modele o pão e deixe crescer mais 2 horas. Leve para assar em forno moderado por mais ou menos 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13131-pao-de-cenoura-de-massa-mole-muito-fofinho-e-saboroso.html>