

PÃO DE CENOURA DE MASSA MOLE – NÃO PRECISA SOVAR (MARAVILHOSO)

INGREDIENTES

- 1 unidade Cenoura descascada e picada
- 1 unidade ovo
- 5 g de Fermento biológico seco (1/2 colher de sopa)
- 60 mL de óleo (1/4 de xícara)
- 10 g de Açúcar (2 colheres de chá)
- 120 mL de Água morna (1/2 xícara)
- 5 g de sal (1 colher de chá)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a cenoura, o óleo e o ovo e bata bem até virar um purê homogêneo cerca de 1-2 minutos

Desligue o liquidificador, limpe as laterais e acrescente a água morna, o açúcar e o fermento biológico seco e bata por mais 30 segundos

Coloque em uma tigela a farinha de trigo e o sal e misture

Adicione por cima a mistura do liquidificador

Misture bem com uma espátula

Transfira para uma forma untada e enfarinhada e deixe descansar por cerca de 50 minutos ou até dobrar de volume (a forma que utilizei tem 24cmX10cmX7cm)

Leve em forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos ou até que fique dourado

Após desligar o forno deixe a porta entreaberta para ele não levar um choque térmico por cerca de 5 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15291-bolo-de-cenoura-de-massa-mole-nao-precisa-sovar-maravilhoso.html>