Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Pão de cenoura

Ingredientes:
50g de açúcar
10g de fermento seco
15g de manteiga
180ml de leite
1 ovo
15g de cenoura ralada
400g de farinha de trigo
½ colher (chá) de sal

Modo de preparo:
Em uma tigela, misture o açúcar, o fermento, a manteiga, o leite, o ovo, a cenoura ralada, a farinha de trigo e o sal até ficar uma massa homogênea.
Transfira a massa para uma superfície lisa e enfarinhada e sove com as mãos.
Coloque a massa em uma tigela, feche-a com plástico filme e deixe descansar por 40 minutos.
Faça bolinhas e distribua em uma assadeira untada .
Deixe-as descansar, cobertas com um pano limpo e seco por mais 20 minutos.
Pincele a gema diluída em água e leve ao forno pré-aquecido a 180° por 20 minutos ou até dourar.
Sirva com requeijão ou manteiga.