

Paezinhos de Cenoura fofinho

www.receitasdafia.com/receitas/paezinhos-de-cenoura-fofinho

Surpreenda sua família com deliciosos pãezinhos de cenoura fofinhos e dourados!

Rãezinhos de Genoura fofinho



Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 250 g de cenoura cozida
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 10 g de fermento seco

Modo de Preparo

- 1. No liquidificador, adicione a cenoura cozida, os ovos, a manteiga derretida, o açúcar, o sal e o leite. Bata até obter uma mistura líquida e homogênea.
- 2. Transfira essa mistura para uma tigela grande e adicione o fermento, misturando bem. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.
- 3. Aos poucos, vá adicionando a farinha e misturando. Quando a massa ficar pesada, transfira-a para uma bancada enfarinhada e sove por cerca de 15 minutos, até obter uma massa lisa e elástica.
- 4. Faça uma bolinha com a massa e coloque-a de volta na tigela. Cubra com um pano úmido e deixe a massa descansar e crescer por 1 hora e meia.
- 5. Após o tempo de descanso, volte a massa para a bancada enfarinhada e corte-a em 32 pedaços iguais. Coloque-os em uma assadeira enfarinhada e deixe crescer por mais 2 horas, até dobrarem de tamanho.
- 6. Enquanto isso, pré-aqueça o forno na temperatura máxima por 30 minutos.
- 7. Após o tempo de crescimento dos pãezinhos, leve-os para assar em forno pré-aquecido. Após 15 minutos, abaixe a temperatura para 200°C e deixe assar até que fiquem dourados.
- 8. Retire os pãezinhos do forno e saboreie essa delícia!