



Pãezinhos de Cenoura fofinho

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

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

Pãezinhos de Cenoura fofinho

 280 min

 35 porções

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!