Ingredientes:

- 1kg de farinha de trigo;

- 5 colheres (sopa) de açúcar;

- 1/2 colher (chá) rasa de sal;

- 2 ovos;

- 1/3 xícara (chá) de óleo de soja;

- 1 e 1/4 xícaras (chá) de leite;

- 2 cenouras grandes cozidas e picadas bem finas;

- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento biológico seco.

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes secos em uma vasilha. Acrescentar os ovos, o óleo, o leite e misturar bem. Quando o leite for totalmente absorvido continuar sovando até desprender das mãos. Acrescentar as cenouras picadas e amassar até obter uma massa lisa e enxuta. Dividir a massa em 4 partes iguais, modelar a gosto e colocar em formas untadas. Cobrir e deixar descansar até dobrar de volume e então assas em forno pré-aquecido (180 graus) por aproximadamente 35 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.