

ZUCCHINI BREAD

PÃO DE ABOBRINHA



INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha sem fermento
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 1/4 xícara de açúcar mascavo
- 3 colheres de chá de extrato de baunilha
- 2 xícaras de abobrinha ralada
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento químico
- 3 colheres de chá de canela em pó
- 3 ovos

INSTRUÇÕES

1. Preaqueça o forno a 180 graus.
2. Adicione o óleo à abobrinha já ralada. Reserve,
3. Misture a farinha, o sal, fermento, bicarbonato de sódio e a canela em um bowl. Reserve.
4. Em outro recipiente, misture os ovos levemente batidos, baunilha e açúcares.
5. Junte tudo e misture bem.
6. Unte uma forma e leve ao forno por mais ou menos 40 min. (faça o teste do palito, porque pode variar de forno pra forno, tamanho da forma que usou etc).

Sirva com manteiga ou sem nada.

Dica: aproveite para congelar alguns, eles mantêm o sabor ao serem descongelados.