

# Scones de Cenoura e Maça

## Culinária Divertida



Sara Glória

### Modo de preparar:

Misturar as farinhas e o fermento, juntar o óleo e amassar bem. Juntar a maçã ralada no ralador fino e amassar de novo, acrescentar a cenoura também ralada no ralador mais fino, e amassar bem. Juntar a raspa da laranja. Se a massa estiver muito grossa, juntar um pouco de sumo da laranja. Num tabuleiro de forno, colocar papel vegetal, untar e colocar colheradas de massa. Levar a forno pré-aquecido a 180°, cerca de 25 minutos.

### Ingredientes:

- 1 cenoura grande ralada
- 1 maçã grande ralada
- 250 g de farinha de trigo ou espelta (metade branca/metade integral)
- Fermento em pó biológico (seguir instruções da embalagem para a quantidade)
- 1/2 chávena de óleo biológico
- Raspa de laranja



por Vânia Magalhães, Sara Glória e Marília Lopes