## Assadinho de Cenoura

## Ingredientes:

- ✓ 2 unidades de cenoura ralada;
- √ ¼ lata de creme de leite;
- ✓ 2 claras de ovo batidas em neve;
- √ ½ xícara de farinha de trigo;
- ✓ 1 colher de café de orégano;
- √ 250 g de ricota amassada;
- ✓ 1 colher sopa de salsinha picada;
- √ ½ unidade de cebola ralada;
- √ 3 colheres de café de sal.



Rendimento	12 unidades
Valor calórico	60 Kcal
Custo	R\$ 0,85

## Modo de Preparo:

Bata no liquidificador a cenoura, a ricota e o azeite. Junte as claras. Despeje em uma vasilha e acrescente os demais ingredientes. Misture bem. Faça os bolinhos e arrume-os em uma assadeira untada.

40 minutos +

Aqueça em forno médio, por 40 minutos.



Tempo p/ assar

