# PÃO DE ALHO COM PURÊ DE BATATA, BACON E QUEIJO.

## INGREDIENTES

200 gramas de farinha de trigo

180 ml de água morna

7 gramas de fermento seco

1 colher (chá) de mel

5 dentes de alho

6 colheres de manteiga ou margarina

purê de batata de sua preferência

queijo, bacon e salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

MONTAGEM:Coloque a massa na forma de cupcake e pincele a mistura de alho e manteiga.

Aplique uma colher generosa de purê, e depois, mussarela ralada ou picada e bacon.

Feche as pontas e torça-as.

Pincele novamente a mistura de alho e manteiga.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos a 190º.

Depois de assado, polvilhe salsinha picada e parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13889-pao-de-alho-com-pure-de-batata-bacon-e-queijo.html