

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 190°.

Depois de assado, polvilhe salsinha picada e parmesão.

©2024 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>