

PÃO DE BATATA (MÁQUINA DE PÃO)

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite morno com 1 ovo
- 1/2 xícara de purê de batata instantâneo
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite
- 1 e 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícara de farinha de trigo
- 2 e 1/2 colheres (chá) de fermento
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na maquina de pão, começando pelos líquidos e depois os secos.

Ciclo massa 13 (máquina de pão).

A massa fica levemente grudenta.

Reparta a massa em 19 partes ou no tamanho que desejar, faça bolinhas.

Se quiser recheie com queijo.

Coloque numa assadeira untada com margarina.

Pincele com gema e deixe descansar até que o forno preaqueça.

Leve ao forno 180° C, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14061-pao-de-batata-maquina-de-pao.html>