

PÃO DE BETERRABA

INGREDIENTES

2 beterrabas grandes
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de sal
5 colheres (sopa) de óleo
2 ovos
800 g de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as beterrabas até ficarem bem molinhas.

Descasque e bata no liquidificador com um 1 xícara da água do cozimento, por aproximadamente 20 minutos ou até virar um purê.

Misture em uma vasilha grande o purê de beterraba, o fermento, o açúcar e 2 xícaras da farinha. Cubra e aguarde 15 minutos para o fermento hidratar e crescer um pouco.

Adicione nessa mistura, os ovos e óleo, sempre mexendo bastante adicione a farinha de trigo aos poucos.

Quando a massa estiver bem grudenta, adicione o sal e mais farinha. Até chegar ao ponto em que não grude tanto nas mãos.

A massa fica úmida mas não grudenta. Lembra o ponto do pão de queijo.

Coloque a massa na vasilha novamente e cubra com um pano de prato úmido e deixe crescer até dobrar de volume.

O tempo de crescimento depende do tempo, se estiver calor leva mais ou menos 40 minutos, se estiver frio, leva mais tempo.

Sove a massa por 15 minutos (no mínimo), quanto mais sovar, mais macio fica o pãozinho.

Depois de crescer, faça bolinhas do tamanho que desejar e coloque em uma assadeira (untada ou com papel manteiga) e deixe crescer novamente até dobrar de volume. Coloque sempre os pãezinhos com uma distância um do outro, mais ou menos 3 dedos.

Asse em forno preaquecido a 200° por aproximadamente 30 minutos ou até dourarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15411-pao-de-beterraba.html>