

# PÃO DE MACAXEIRA

## INGREDIENTES

1 kg de macaxeira cozida

1 kg de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite morno

1 xícara de azeite

3 saches de fermento biológico

16 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

3 ovos

## MODO DE PREPARO

Passe todos os ingredientes no liquidificador (exceto a farinha de trigo).

Quando formar uma massa homogênea, transfira para uma vasilha e comece a adicionar a farinha de trigo até soltar da mão.

Deixe a massa descansar até que ela dobre de tamanho.

Depois que dobrar de tamanho, trabalhe mais a massa e modele a gosto em forma untada com azeite.

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Em seguida, pincele com ovos e coloque para assar em forno aquecido a 200° C.

Espere dourar e retire do forno, está pronto seu pão de macaxeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15900-pao-de-macaxeira.html>