

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 sachês de fermento biológico
- 16 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Passes 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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