

PÃO DE BATATA SUPER FOFO

INGREDIENTES

5 batatas cozidas e amassadas frias
1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
20 g de fermento pão seco ou 2 colheres (sopa)
2 colheres de café de sal
2 colheres (sopa) de óleo
100 ml leite morno
2 ovos
1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture tudo, menos a farinha.

Depois de estar tudo bem misturado vá colocando a farinha até a massa soltar das mãos.

A massa fica um pouco macia mesmo.

Sove bastante e deixe em uma tigela coberta por 40 minutos.

Após esse tempo, a massa já cresceu.

Modele as bolinhas e coloque em uma assadeira untada e polvilhada com farinha e deixe crescer novamente por mais 40 minutos.

Após o crescimento, pincele com gema de ovo delicadamente e asse até ficar douradinho.

Ele dura bastante e fica super macio.

Se desejar pode recheiar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16044-pao-de-batata-super-fofo.html>