

PÃO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

50 g de fermento para pão.
20 g de manteiga
50 ml de óleo ou gordura vegetal
500 g de abóbora cozida e passada no liquidificador
2 ovos grandes
15 g de melhorador para pães
300 ml de água em temperatura ambiente (aproximadamente)
15 g de antimoho para pães
2 kg de farinha de trigo sem fermento
10 g de sal
120 g de açúcar
açúcar granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Em um bowl coloque todos os ingredientes secos.
Acrescente 1 kg de farinha de trigo e deixe o outro pacote em reserva.
Misture bem até que todos estejam incorporados.
Coloque a metade da água.
Adicione a abóbora cozida e batida no liquidificador (sem a água do cozimento. esorra bem a abóbora pois a mesma tem muita unidade).
vá acrescentando farinha de trigo e socando a massa até que solte da mão.
Coloque em uma vasilha, cubra com um pano e deixe descansar até que dobre de tamanho.
Depois de descansar a massa, divida em partes iguais e modele do seu gosto.
Coloque numa forma untada com óleo e deixe descansar novamente até que tenha dobrado de tamanho.
Coloque o açúcar granulado por cima.
Asse em forno preaquecido a 180° até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16656-pao-de-abobora.html>