

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 antimofa 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. escorra 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, dívida 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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