

# 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. 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, 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>