

PÃO DE BATATA INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo branca
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 10 g de fermento para pão (biológico seco)
- 4 batatas médias cozidas e amassadas
- 2 ovos (gemas e claras)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de óleo vegetal
- 1/2 xícara de leite morno (pode aquecer por 1 minuto no micro-ondas)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, misture todos os ingredientes secos: as farinhas, o açúcar, o sal e o fermento. Misture bem e reserve.

Em outra tigela misture os ingredientes molhados: as batatas amassadas, os ovos, a margarina, o óleo e o leite, misture bem.

Junte os ingredientes molhados com os secos e sove bem até obter uma massa lisa.

Caso comece a grudar coloque um pouco de farinha nas mãos, para que elas não grudem na massa, mas atenção: não coloque muita farinha.

Deixe a massa descansar até dobrar de tamanho (por 1 hora ou mais), de preferência tampe a bacia.

Modele a massa em pequenos pãezinhos ou como preferir.

Deixe descansar mais 30 minutos.

Asse em uma forma untada com margarina por aproximadamente 40 minutos ou até que fique bem dourado, a 220° C.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17771-pao-de-batata-integral.html>