

PÃO DE BATATA BAROA DA JAQUE

INGREDIENTES

2 batatas baroas (mandioquinha, salsa) médias cozidas e amassadas

500 g de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

4 colheres de açúcar

250 ml de leite morno

1 ovo

1 pacote (10g) de fermento biológico seco

3 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque 2 copos de farinha de trigo, o óleo, o sal, 2 colheres de açúcar, o ovo e reserve.

Em outra vasilha, adicione o leite morno, o fermento e 2 colheres de açúcar.

Misture e deixe descansar por 5 minutos.

Em seguida, adicione a mistura do fermento na vasilha reservada com a farinha e demais ingredientes e misture bem.

Depois, adicione a batata baroa amassada e misture.

Aos poucos, acrescente farinha até soltar das mãos e sove a massa por 10 minutos.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Para agilizar esse processo, aqueça o forno e desligue.

Coloque a massa dentro do forno em uma vasilha coberta com um pano.

Após a massa dobrar de tamanho, divida a massa no tamanho desejado e trabalhe mais um pouco cada parte, sovando-a.

Coloque em forma com papel manteiga e untado com óleo.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Asse em forno a 200° C até ficarem corados (aproximadamente 30 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17797-pao-de-batata-baroa-da-jaque.html>