

PÃO DE BATATA DA ALÍCIA

INGREDIENTES

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 1/4 xícara de manteiga ou margarina derretida

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento e o açúcar no leite e misture com 10 colheres de farinha de trigo deixe crescer por uns 15 minutos.

Adicione a mistura de batatas amassadas à mistura de fermento.

Junte a manteiga ou margarina derretida, o sal, os ovos, a gema e mexa até que tudo esteja misturado.

Acrescente a farinha de trigo, xícara por xícara, até obter uma massa lisa e macia.

Coloque a massa numa superfície polvilhada com farinha de trigo e amasse até que esteja lisa.

Coloque a massa numa vasilha untada e cubra com um pano.

Deixe crescer num lugar protegido por uma hora.

Retire a massa e amasse por uns 5 minutos e faça os pães de tamanho e forma que quiser e deixe crescer num lugar protegido coberto com um pano por 30 a 45 minutos.

Passa sobre os pães crescidos margarina ou manteiga derretida.

Asse em forno quente.

Se for fazer pãezinhos pequenos asse por uns 20 minutos ou até que estejam dourados se forem maiores deixe mais tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18271-pao-de-batata-da-alicia.html>