

PÃO DE BATATA CASEIRO LEVE E FÁCIL

INGREDIENTES

3 tabletes de fermento fresco ou 2 pacotinhos de fermento seco

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de batata cozida e amassada

4 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

farinha de trigo até dar ponto (cerca de 1 kg)

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, coloque 1 xícara de farinha, todo o fermento, 1 colher (sopa) de açúcar e uma xícara de leite em temperatura ambiente.

Em seguida, misture bem, usando uma colher ou um batedor tipo globo e deixe fermentar por 30 minutos em temperatura ambiente.

Após esse tempo junte o restante dos ingredientes, menos a farinha, e misture.

Vá colocando a farinha até dar ponto.

Sove a massa até ela ficar bem lisa.

Logo após, cubra a massa com um plástico e deixe a massa descansar por 20 minutos.

Depois, divida a massa no tamanho desejado e modele os pães a seu gosto e coloque em formas ou tabuleiros untados.

Pincele com 1 gema diluída em 3 colheres (sopa) de leite.

Deixe crescer novamente por cerca de 90 a 120 minutos, ou até dobrar de tamanho.

Ligue o forno na hora de assar os pães.

Asse por em forno médio 190° C, por cerca de 25 minutos ou até que dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18771-pao-de-batata-caseiro-leve-e-facil.html>