

PÃO DE AIPIM

INGREDIENTES

1/2 kg de aipim cozido
1 copo de açúcar
400 ml de leite
1 colher (chá) de sal
3 ovos
1 copo de óleo
1 kg de farinha de trigo sem fermento
10 g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Adicione ao liquidificador o aipim, leite, ovos, óleo, açúcar, sal e por último o fermento.

Depois de batido, fica um líquido bem homogêneo, despeje em uma vasilha e acrescente o trigo aos poucos e vá sovando até soltar das mãos.

Deixe a massa descansar por 1 hora.

Após, recheie como quiser pode ser com coco, sem recheio ou com recheios de pizza.

Deixe mais 40 minutos descansando e ligue o forno e deixe preaquecer por 5 minutos.

Coloque os pães para assar e deixa por mais ou menos 50 minutos em forno médio de 180° C.

Assim que estiver assado, pincele com margarina ou como queira (caso seja doce o pão, pincele com água, açúcar e coco ralado e bom apetite).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20228-pao-de-aipim.html>