

PÃO DE AIPIM DA PAULIM

INGREDIENTES

300 g de aipim (aproximadamente)
2 ovos
1 pacotinho de fermento biológico seco
1/2 copo de leite morno
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara de açúcar
1 pitada de sal
500 g de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Amasse o aipim cozido com um garfo, se estiver bem macio pode utilizar o espremedor de batatas.

Bata na batedeira o leite, o aipim, o fermento, a manteiga, o sal, o açúcar e os ovos.

Adicione 200 g de farinha de trigo e continue batendo até que a mistura fique homogênea, aproximadamente 5 minutos.

Vá acrescentando o restante da farinha, misturando com as mãos até que obtenha uma massa quase lisa que não grude nos dedos (nesta etapa é importante observar para não colocar muita farinha ou o pão ficará duro).

Deixe a massa descansar por 60 minutos.

Faça pequenas bolas achatando-as para modelar o seu pãozinho, e coloque em uma assadeira untada com margarina e enfarinhada.

Deixe descansar por mais 60 minutos.

Asse os pães em forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos, ou até que estejam dourados (este tempo dependerá da potência de cada forno).

Depois de prontos, sirva ainda quente com o recheio de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21601-pao-de-aipim-da-paulim.html>