

# PÃO DE INHAME

## INGREDIENTES

- 250 g de inhame (2 unidades) cozido
- 4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo, aproximadamente
- 1 xícara de água morna
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1 envelope de fermento biológico instantâneo (10 g)

## MODO DE PREPARO

Bater os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Colocar a mistura do liquidificador em um recipiente e acrescentar a farinha de trigo aos poucos, misturando bem. Sovar.

Colocar a massa sovada em um recipiente, cobrir e deixar até dobrar de volume.

Colocar a massa sobre uma superfície enfarinhada e modelar os pães no formato desejado.

Colocar em uma assadeira (coloquei em duas), deixar crescer novamente até dobrar o volume.

Assar em forno preaquecido e deixar por aproximadamente 25 minutos, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23376-pao-de-inhame.html>