

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/23376-pao-de-inhame.html>