

PÃO-BOLO DE BATATA SUPER FOFO

INGREDIENTES

3 batatas médias cozidas (pode ser cozida com casca no microondas)

3/4 de xícara de leite

3/4 de xícara de óleo

4 gemas de ovo

1 ovo inteiro

3 xícaras de trigo

1 colher (sopa) de trigo

1 colher (sopa) de sal

100 g de leite condensado (1/3 de uma lata ou caixinha)

2 colheres (sopa) de açúcar

1 pacote de fermento biológico seco instantâneo para pão (aquele granulado que vem em sachê de 10 g)

MODO DE PREPARO

Amasse as batatas descascadas e ainda quentes para ficar um purê bem cremoso.

Pegue os 3/4 de xícara de leite e dissolva as 2 colheres (sopa) de açúcar e uma colher (sopa) de trigo. Aqueça essa mistura até ficar levemente morno (temperatura de mamadeira) e misture o pacote de fermento para pão.

Espere 5 minutos ou até formar uma espuma devido a fermentação.

Misture numa vasilha ou bowl a batata cozida, o sal, o leite condensado, o óleo, as gemas e o ovo inteiro. Em seguida, acrescente a mistura de leite, açúcar, trigo, fermento e mexa bem.

Então, acrescente as 3 xícaras de trigo, aos poucos, e mexa bastante durante 10 minutos até ficar bem homogêneo.

Unte uma forma para bolo com buraco no meio com margarina e espalhe trigo nela.

Coloque a massa na forma de bolo e nivele com uma colher para ficar com bom acabamento.

Deixe a massa na forma descansar durante 1 hora num local quente e úmido como um microondas, forno fogão desligado, armário fechado (a massa deve dobrar de tamanho).

Depois ligue o forno do fogão em 200º C (temperatura média) e coloque a forma com a massa. Deve assar até que a parte de cima fique com cor marrom claro.

Desenforme para que a parte marrom claro fique para baixo e coloque no meio do pão algum patê ou creme de sua preferência com frango, presunto de peru, bacalhau etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23767-pao-bolo-de-batata-super-fofo.html>