

# PÃO DE BATATA DO LE

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
200 ml de leite  
2 ovos  
50 ml de óleo  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1/2 colher (chá) de sal  
10 g de fermento biológico seco  
2 batatas médias

## MODO DE PREPARO

Misture os líquidos, ovos, açúcar, sal e fermento.  
Cozinhe as batatas, esprema e adicione na mistura.  
Acrescente a farinha aos poucos ate desgrudar das mãos.  
Separe toda massa em formato de bolas em partes e tamanhos iguais.  
Deixe descansar em uma forma untada por 20 minutos.  
Pincele a superfície com uma gema de ovo batida com uma pitada de sal.  
Leve ao forno preaquecido por 30 minutos com temperatura de 230º C.  
Corte ao meio e use o recheio de preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26497-pao-de-batata-do-le.html>