

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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