

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>