PÃEZINHOS DE BATATA RECHEADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g batatas cozidas e esmagadas

2,5 litros leite morno

3 ovos

50 g de levedura fresca

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

1/2 copo de óleo

1 kg de farinha sem fermento

RECHEIO:

Recheio:mussarela

1 a 3 dentes de alho picadinho (para pincelar)

100 g de manteiga derretida e salsa picada (para pincelar)

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o leite morno.

Adicione em seguida o açúcar, o sal, os ovos, o óleo e bata tudo muito bem, (eu bati tudo no liquidificador).

Acrescente o purê de batata e bata até fica uma massa espessa.

Depois, pouco a pouco, adicione a farinha e misture com a mão.

Trabalhe a massa até não colar mais nas mão e deixe levedar por 30 a 60 minutos.

Depois deste tempo, forme bolinhas e recheie com mussarela.

Pincele com a mistura de alho e deixe repousar por 15 minutos.

Leve ao forno a 180º C por aproximadamente 20 a 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26866-paezinhos-de-batata-recheados.html