

PÃO DOCE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1/2 moranga
1 kg de farinha de trigo
20 g de fermento biológico
1 colher de sopa de sal
1 copo americano de açúcar
3 ovos inteiros
1 gema
erva-doce a gosto
2 copos americanos de leite morno
3 colheres de sopa de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Cozinhar a moranga já descascada, espremer e reservar.

Em uma vasilha grande, coloque o fermento, sal, açúcar, margarina, moranga morna ou em temperatura ambiente e os ovos.

Misture bem e já acrescente a farinha, erva doce e o leite morno aos poucos até dar o ponto para sovar.

Sove bem e deixe crescer por 1 hora.

Após, faça do formato que preferir.

Pincele com a gema e coloque no forno à 150°C por, aproximadamente, 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28624-pao-doce-de-abobora.html>