

PÃO DE BATATA INGLESA (OU BATATA DOCE) COM CERVEJA BRANCA

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo (aproximado)
100 ml de óleo de soja
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
10 g de fermento biológico
10 g de melhorador de massas e pães
3/4 da garrafa de cerveja preta ou amarela
300 g de batata inglesa cozida (ou batata doce)
2 ovos

MODO DE PREPARO

Descasque a batata e amasse com um garfo.

Em um recipiente grande, misture a batata, o óleo, o fermento, ovos, o açúcar, o sal e a cerveja.

A seguir, acrescente farinha misturando sempre, até que possas tirar esta mistura do recipiente e colocar na mesa para sovar.

Vá acrescentando mais farinha enquanto sova esta massa, o suficiente para que não grude nos dedos e na mesa (de pedra ou mármore) onde estas trabalhando esta massa.

Forme uma bola e deixe crescer até dobrar de volume (3 horas em temperatura ambiente ou 1 hora e 30 minutos em estufa de pães).

Faça os pães, cortando pedaços de 500 g cada (deve dar 3 pães).

Coloque em forma de pão e leve ao forno alto, por 20 minutos aproximadamente (o forno deve estar preaquecido).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29448-pao-de-batata-inglesa-ou-batata-doce-com-cerveja-branca.html>