

PÃO DE BATATA DA VÓ EDITH

INGREDIENTES

- 4 batatas médias cozidas
- 5 colheres de sopa de azeite
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 500 ml de água morna (aproveite a água do cozimento da batata)
- 1 kg de trigo
- azeite para untar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes num recipiente e amasse até ficar homogênea, a massa ainda deve estar molhada e grudando na mão.

Deixe a massa em repouso com um pano cobrindo-a por uma hora ou até que ela dobre de tamanho.

Separe a massa em três partes.

Unte as três formas para pão com o azeite e coloque a massa para que cresça enquanto o forno preaquece.

Preaqueça o forno durante 10 minutos em 220°C.

Coloque os pães para assar em 220°C por aproximadamente 40 minutos ou até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29817-pao-de-batata-da-vo-edith.html>