

PÃO DE BATATA DO HÉLIO POTOLA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara chá) de leite de coco
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 e 1/2 envelope de fermento biológico seco granulado
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de batata doce cozida e amassada
- batata doce cozida e picada em cubos
- gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

NA PANIFICADORA:

Na panificadora: Coloque na seguinte ordem o leite de coco, o fermento, o açúcar, a batata, o trigo, a manteiga (ou margarina) e por último o sal.

Selecione o ciclo amassar.

Depois de amassado, retire e coloque numa vasilha, deixe crescer até dobrar de tamanho.

Depois de crescer, divida massa em 2 e coloque em formas (de pão de forma) salpique os cubos de batata doce por cima, deixe crescer novamente.

Pincele com gema de ovo e coloque para assar por mais ou menos 35 minutos em forno a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30631-pao-de-batata-do-helio-potola.html>