

# PÃOZINHO DE BATATA

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite morno  
30 g de fermento biológico fresco  
5 colheres de (sopa) de manteiga  
2 ovos  
2 colheres (sopa) de Fondor Maggi  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 pitada de sal  
1/2 kg de batatas cozidas e amassadas  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
200 g de mussarela em cubos  
1 gema para pincelar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, o fermento, manteiga, os ovos, fondor, o açúcar e o sal.

Despeje em uma tigela e adicione as batatas.

Misture bem.

Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, amassando sempre até desgrudar das mãos.

Se for necessário adicione mais farinha.

Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar o volume (cerca de 1 hora).

Retire pequenas porções da massa e modele um disco na palma da mão.

Coloque o cubo de queijo dentro de cada porção e feche o pãozinho.

Distribua na assadeira untada. Pincele com gema e deixe crescer mais 30 minutos.

Leve para assar.

Forno preaquecido até dourar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33545-paozinho-de-batata.html>