

PÃOZINHO DE BATATA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite morno
30 g de fermento biológico fresco
5 colheres (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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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