

# PÃO DE BATATA DELICINHA

## INGREDIENTES

2 batatas grandes (400 g) cortadas, cozidas, escorrida e amassadas

2 ovos

2 tabletas de fermento (15 g)

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de margarina

1 colher de chá de sal

1/2 copo de leite morno

1/2 copo de açúcar

700 g de farinha de trigo aproximadamente, colocar mais até não grudar as mãos

1 gema

1 colher de sopa de azeite

1 colher de chá de açúcar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, a margarina, sal e o 1/2 copo de açúcar.

Em uma vasilha coloque a farinha e o fermento, misture e acrescente nessa farinha a mistura batida no liquidificador misture e sove a massa até ela ficar lisinha e não grudar nas mãos.

Unte e polvilhe um tabuleiro e faça pequenas bolinhas e deixe descansar por 40 minutos em lugar fechado(dentro do micro-ondas, forno desligado).

Pincelar os pães, com uma mistura de gema, azeite e açúcar.

Leve ao forno médio por 30 a 40 minutos ou até a massa ficar douradinho e assada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34358-pao-de-batata-delicinha.html>