

PÃO DE BATATA DELICINHA

INGREDIENTES

- 2 batatas grandes (400 g) cortadas, cozidas, escorrida e amassadas
- 2 ovos
- 2 tabletes 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 douradinha e assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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