

# PÃO DE ABÓBORA CABOTIÃ (ABÓBORA JAPONESA)

## INGREDIENTES

- 600 g de farinha de trigo
- 500 g de abóbora cabotiã (abóbora japonesa) cozida e amassada
- 1/2 xícara de chá de leite morno
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga
- 3 colheres de sopa de cheiro verde
- 1 /2 colher de sobremesa de sal
- 1 envelope de fermento biológico seco instantâneo (10 g)

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque 2 colheres de sopa de farinha, 1 colher de sopa de açúcar, o fermento biológico (10 g) e 1/2 xícara do leite morno. Misture bem, cubra e deixe crescer, (mais ou menos 30 minutos).

Cozinhe a abóbora, amasse bem e ainda quente adicione a margarina. Deixa esfriar.

Bata ligeiramente os ovos, junte a abóbora com a margarina, o restante do leite, o cheiro verde, o sal, a mistura do fermento. Mexa bem, acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Despeje o conteúdo da tigela sobre uma superfície lisa, (pedra mármore da pia) e sove a massa, acrescentado sempre a farinha, quando necessário, por 15 minutos.

Coloque a massa na tigela, cubra com papel filme e deixe descansar por 30 minutos.

Unte a assadeira com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Retire a massa da tigela, sove mais um pouco, e modele os pãezinhos colocando-os na assadeira com certa distância um do outro.

Deixe crescer até dobrar de volume.

Leve para assar em forno médio (210 a 230°C) por 30 minutos (o tempo depende de cada forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35199-pao-de-abobora-cabotia-abobora-japonesa.html>