

PÃO DE ABÓBORA COM AVEIA

INGREDIENTES

2 ovos

250 ml leite morno

1/2 xícara óleo

trigo até dar o ponto (mais ou menos 1 kg)

1 e 1/2 colher fermento seco para pães

1 colher (sopa) sal

2 colheres (sopa) açúcar

1 xícara aveia em flocos finos

2 fatias grandes de abóbora cozida e escorrida (tipo kabotiã) mais ou menos 1/3 de uma abóbora pequena

MODO DE PREPARO

Cozinhe os pedaços grandes de abóbora sem casca em pouca água para não encharcar muito e escorra.

Bata no liquidificador os ovos, abóbora, leite, sal, açúcar e óleo.

Passe para uma vasilha grande e acrescente o fermento (sem mexer) deixando crescer por 20 minutos.

Em seguida vá acrescentando o trigo até dar o ponto de pão.

Colocar em uma vasilha para crescer por aproximadamente 1 hora.

Unte uma forma ou formas individuais com manteiga e trigo.

Divida a massa em 3 partes, faça os pães sovando bem com ajuda de um rolo .

Enrole cada pão como rocambole.

Coloque na forma e deixe crescer por mais 1 hora ou dobrar de volume.

Asse em forno desta forma: Inicia com 230ºC nos primeiros 30 minutos e depois abaixe para 200ºC até ficar coradinho.

Pode passar gema, mas eu não passei.

Pode também passar margarina e açúcar por cima, assim que sair do forno. Passei apenas no pão do meio e ficou uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37776-pao-de-abobora-com-aveia.html>