

PÃO LIGHT DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 tablete (15 g) de fermento para pão
1/2 xícara de chá de leite desnatado morno
1/2 kg de batata cozida e espremida
2 ovos
2 colheres de sopa de margarina light
1/2 colher de chá de sal
3 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 gomos de linguiça defumada
margarina light para untar
1 clara

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno.

Numa tigela, misture a batata com os ovos, a margarina, o sal e o fermento dissolvido. Vá acrescentando a farinha aos poucos até a massa ficar homogênea.

Cubra e deixe descansar por 20 minutos.

Divida a massa em duas partes.

Enrole cada parte formando um pão e colocando no meio um gomo de linguiça.

Arrume os pães em assadeira untada, pincele com a clara, cubra e deixe crescer por mais 30 minutos.

Asse em forno moderado (180°C), preaquecido até dourar.

Sirva como entrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39045-pao-light-de-linguica.html>