

PÃO CASEIRO DE BATATA

INGREDIENTES

- 2 copos e 12 de água morna
- 1 copo de óleo
- 25 g de fermento biológico seco
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá rasa de sal
- 3 batatas cozidas e passadas no espremedor
- 1 kg de farinha de trigo sem fermento ou até soltar das mãos

MODO DE PREPARO

Misture o fermento na água morna e reserve.

No liquidificador bata o ovo, o açúcar, o óleo, o sal e o fermento misturado na água morna.

Deixe bater por 2 minutos.

Despeje em uma bacia e vá colocando o trigo aos poucos.

Quando estiver quase chegando no ponto desejado coloque as batatas cozidas e solve bastante. Quanto mais sovar mais macio e gostoso ele fica.

Deixe descansar por 1 hora.

Depois da fermentação molde o formato desejado.

Pincele com 1 ovo batido e deixe descansar novamente por 20 minutos ou até que dobre de tamanho.

Leve ao forno até que doure (forno baixo a 180°C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39909-pao-caseiro-de-batata.html>