

PÃO DE BATATA DE MINUTO

INGREDIENTES

1 ovo
1 xícara (chá) de batata cozida e espremida
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
farinha de trigo para enfarinhar
1 ovo para pincelar
1/2 xícara (chá) de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o ovo, a batata, o açúcar, o sal, a manteiga ou margarina e o leite até homogeneizar.

Em uma bacia misture a farinha e o fermento.

Faça uma cova no centro despeje o líquido até incorporar e obter uma massa lisa se necessário, acrescente mais farinha. Não sove demais.

Forme bolinhas e coloque em uma assadeira grande untada e enfarinhada (se quiser rechear, faça-o agora).

Achate levemente as bolinhas com as mãos e pincele com o ovo batido, polvilhe com o parmesão.

leve ao fogo medio pre aquecido, por 25 minutos ou ate dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41102-pao-de-batata-de-minuto.html>