PÃO DE BATATA RECHEADO ECONÔMICO

INGREDIENTES

3 batatas médias inglesas (também dá certo com outra)

1 ovo

1 colher (sopa) de azeite ou manteiga derretida

1 xícara de farinha de arroz ou trigo

1 pitada de sal

Opcional: pode colocar 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse bem

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea

Unte as mãos com azeite ou manteiga derretida, pegue quantidade suficiente para fechar o pãozinho de forma que não fique com muita massa

Recheie a gosto

Unte uma assadeira com um pouco de azeite e coloque os salgados de forma que a parte em que o pão foi fechado fique para baixo

Pincele uma gema por cima deles

Asse em forno, preaquecido a 180°C por 20 minutos

Pode colocar orégano ou gergelim em cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4127-pao-de-batata-recheado-economico.html