

FOCACCIA DE BATATA

INGREDIENTES

- 30 g de fermento para pão
- 5 batatas médias cozidas e amassadas
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 2 xícaras de farinha de trigo
- sal a gosto
- 4 colheres de óleo
- 1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha junte a batata cozida, o fermento, o óleo, a água morna e o açúcar, misture bem.
- Coloque o sal e junte a farinha aos poucos, até soltar das mãos, se precisar acrescentar um pouco mais de farinha.
- Sove bem e deixe descansar um pouco e leve ao forno em forma untada apenas com óleo ou azeite por 15 minutos.
- Pode ser levada ao forno com o recheio de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41620-focaccia-de-batata.html>