

# PÃO DE BATATA SUPER FÁCIL

## INGREDIENTES

- 2 kg de farinha de trigo
- 2 batatas médias cozidas
- 2 copos água morna
- 1 copo de óleo
- ½ copo de açúcar
- 50 g de fermento biológico fresco
- 3 ovos
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

- Misture numa tigela o açúcar e o fermento, amassando com o auxílio de uma colher até virar uma pasta.
- Bata no liquidificador o restante dos ingredientes, menos a farinha e junte ao fermento dissolvido.
- Adicione a farinha aos poucos e sove até a massa ficar boa para enrolar os pãezinhos.
- Deixe crescer e leve ao forno médio até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41703-pao-de-batata-super-facil.html>