

PÃO DE ABÓBORA DA CLA

INGREDIENTES

2 sachês de fermento biológico seco

150 ml de leite morno

3 ovos

5 colheres de sopa (bem cheias) de margarina

1 colher de sopa rasa de sal

2 xícaras de açúcar

1/2 kg de abóbora cozida e amassada (dica: amasse a abóbora ainda quente, pois fica mais fácil)

Farinha de trigo sem fermento até dar ponto de enrolar (mais ou menos um pacote de 1 Kg)

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO PASSO: FERMENTO.

Primeiro passo: Fermento. Junte em uma vasilha os sachês de fermento, com duas colheres de sopa de farinha de trigo e duas colheres de sopa rasas do açúcar. Misture. Adicione 100mL do leite dos ingredientes e misture novamente. Cubra com um pano e deixe que cresça em local aquecido (pode-se colocar no sol ou em forno previamente aquecido e desligado) por cerca de 30 minutos.

SEGUNDO PASSO: MASSA.

Segundo Passo: Massa. Bata em batedeira em velocidade alta os ovos, a manteiga e o açúcar até virar um creme. Vire em um refratário grande e adicione a abóbora amassada, juntamente com o fermento preparado no primeiro passo, o sal e os 50 mL restantes do leite. Misture bem até ficar homogêneo. Logo depois vá adicionando farinha até poder começar amassar com as mãos. Misture bem e sove a massa. A farinha deve ser adicionada até que a massa não fique mais grudando nas mãos ao se enrolar os pães.

Voltar a massa para o refratário e deixar crescer em local aquecido até que dobre de volume. Após crescida, enrole os pães no formato desejado e deixe crescer novamente em local aquecido até que dobrem de volume. Assar em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41790-pao-de-abobora-da-cla.html>