PÃO DE BATATA E NATA RECHEADO

INGREDIENTES

1 pacote de 10 g de fermento biológico seco (fleischmann ou de sua preferência)

1 xícara de chá de leite (morno,não pode ser muito quente)

1 xícara de nata (ou 2 colheres de manteiga)

1/2 xícara de óleo

3 batatas cozidas

2 ovos

3 colheres de açúcar

sal

1 gema de ovo (opcional)

2 colheres (sopa) de mel

2 colheres de azeite para pincelar

farinha de trigo suficiente para deixar em ponto de amassar (cerca de 1 kg)

Queijo prato, goiabada ou geleia para rechear (opcional)

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento biológico no açúcar e leite.

No liquidificador coloque todos os outros ingredientes restante (menos a farinha) e junte o fermento dissolvido no leite. Bata por alguns minutos.

Despeje em uma vasilha e acrescente a farinha aos poucos, até a massa ficar macia.

A quantidade de farinha depende do tamanho dos ovos por isso a quantidade é aproximada.

Faça 40 bolinhas, coloque o recheio de sua preferencia (opcional), coloque numa forma untada e pincele com a mistura da gema, mel e azeite.

Deixe crescer por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Pode colocar um bolinha, de massa, num copo com água. Quando a bolinha de massa subir estará na hora de levar os pães ao forno.

Asse em forno entre 180ºC a 220ºC até que dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45815-pao-de-batata-e-nata-recheado.html