

PÃO DE BATATA NÚBIA LIMA

INGREDIENTES

- 1 ovos
- 5 batatas pequenas
- 200ml de leite morno
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/4 de xícara de óleo
- 1 fermento biológico seco (10g)
- 800g de farinha de trigo ou até dar o ponto de desgrudar da mão

MODO DE PREPARO

- Cozinhe a batata até amolecer
- Reserve e amasse a batata até virar um purê homogêneo
- Junte todos os ingredientes e adicione por último a farinha aos poucos
- Sove a massa até dar o ponto de desgrudar da mão e deixe descansar por 10 minuto até dobrar o tamanho
- Após, faça os pãezinhos e deixe descansar novamente até dobrar o tamanho
- Depois, leve ao forno a 200º e deixe assar de 25 a 30 minutos, dependendo do forno
- Após assado e ainda quente, pincele com manteiga para dar um brilho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4620-pao-de-batata-nubia-lima.html>